



**MOLINO
PORDENONE**
dal 1923

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

CODICE 701

DEFINIZIONE

Farina di Grano Tenero Tipo 00 ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità

CODICE CLIENTE 701

ORIGINE BOTANICA

Triticum aestivum

ADDITIVI

Assenti

ALLERGENI E OGM

Conforme alla normativa vigente.
Contiene glutine di frumento.
Può contenere tracce di soia. Non contiene OGM.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: bianco

ODORE: caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura **SAPORE:** proprio e gradevole

ASPETTO: impalpabile, assenza di corpi estranei

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

| | |
|----------------------------|---------------|
| Umidità max. | 15.50% |
| Ceneri s.s. max. | 0.55% |
| Glutine umido min. | 34,00% |
| Glutine secco s.s. min. | 13.00% |
| Proteine (Nx5.70) s.s min. | 13.00% |
| Falling number | ≥ 300 secondi |

FILTH TEST

| | |
|------------------------|-----------|
| Artropodi vivi o morti | Assenti |
| Frammenti di insetti | ≤ 25n/50g |
| Peli di roditore | Assenti |

RESIDUI FITOFARMACI E RESIDUO METALLI PESANTI

Entro limiti di legge

DESTINAZIONE D'USO

Farina per pizza, ideale per impasti diretti e indiretti con biga.

A media lievitazione, dalle 12 alle 24 ore

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

| | |
|-----|-----------|
| W | 270-300 |
| P/L | 0.50-0.70 |
| CD | ≥4 minuti |

MICOTOSSINE

| | |
|------------------------|-----------|
| Aflatossine B1 | ≤ 2 ppb |
| Aflatossine tot. | ≤ 4 ppb |
| Ocratossina A | ≤ 3 ppb |
| Zearalenone | ≤ 75 ppb |
| DON (Deossinivalenolo) | ≤ 750 ppb |

VALORI IGIENICO-MICROBIOLOGICI

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Carica Batterica Totale | ≤ 100.000 ufc/g |
| Muffe | ≤ 1000 ufc/g |
| Lieviti | ≤ 1000 ufc/g |
| Escherichia Coli | ≤ 10 ufc/g |
| Stafilococchi Aurei max. | 10 ufc/g |
| Coliformi totali | ≤ 1000 ufc/g |
| Salmonelle | assenti/25g |

CONSERVAZIONE MINIMA

Da consumarsi entro 6 mesi dalla data di confezionamento

CONDIZIONI DI IMBALLAGGIO

Sacchi di carta da 25 Kg

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto

TABELLA NUTRIZIONALE (PER 100g)

| | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| ENERGIA | 1423 KJ - 335 Kcal |
| GRASSI | 1.0 |
| DI CUI ACIDI GRASSI SATURI | 0.2 |
| CARBOIDRATI | 67.0 |
| DI CUI ZUCCHERI | 1.0 |
| PROTEINE | 13.0 |
| SALE | 0.0 |
| FIBRE | 3.2 |