



**MOLINO  
PORDENONE**  
dal 1923

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00**

**CODICE 702**

#### 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 702

#### 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.	36,00%
Proteine (Nx5.70) s.s min.	14.00%
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 o lievito madre.

A lunga lievitazione, dalle 12 alle 48 ore

#### CARATTERISTICHE REOLOGICHE

W	350-380
P/L	0.50-0.80
CD	≥10 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)

<b>ENERGIA</b>	<b>1423 KJ - 335 Kcal</b>
<b>GRASSI</b>	<b>1.0</b>
<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI</b>	<b>0.2</b>
<b>CARBOIDRATI</b>	<b>65.0</b>
<b>DI CUI ZUCCHERI</b>	<b>1.0</b>
<b>PROTEINE</b>	<b>14.0</b>
<b>SALE</b>	<b>0.0</b>
<b>FIBRE</b>	<b>3.2</b>