



**MOLINO  
PORDENONE**  
dal 1923

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00**

**CODICE 801**

#### 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 801 FROLLA

#### 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 t.q.	7,0%
Proteine (Nx5.70) s.s min.	>10,50%
Amilografo	> 500

#### 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 pasticceria ideale per la produzione

di pasta frolla, pasta brisé, pasticceria da the, biscotti, frolle dolci e salate. Nella lavorazione questa farina conferisce all'impasto una struttura equilibrata: non troppo rigida, per evitare che la frolla diventi eccessivamente dura, e nemmeno troppo friabile, affinché il prodotto finale non si sbricioli.

#### CARATTERISTICHE REOLOGICHE

W	100-120
P/L	0.38/0.42

#### 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	≤ 50.000 ufc/g
Coliformi Totali	≤ 100
Muffe	≤ 1000 ufc/g
Lieviti	≤ 1000 ufc/g
Escherichia Coli	≤ 10 ufc/g

#### CONSERVAZIONE MINIMA

Da consumarsi entro 9 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>1451 KJ - 342 Kcal</b>
<b>GRASSI</b>	<b>1.2</b>
<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI</b>	<b>0.2</b>
<b>CARBOIDRATI</b>	<b>70.4</b>
<b>DI CUI ZUCCHERI</b>	<b>2.1</b>
<b>PROTEINE</b>	<b>10.9</b>
<b>SALE</b>	<b>0.0</b>
<b>FIBRE</b>	<b>3.0</b>