



**MOLINO
PORDENONE**
dal 1923

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

CODICE 804

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 804 PANETTONE

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	13,50%
Proteine (Nx5.70) s.s min.	15,0%
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 di qualità superiore per pasticceria,

Insuperabile per la produzione di panettone, pandoro e colomba. Può essere utilizzata anche come farina da taglio, insieme a farine deboli.

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

W	390-420
P/L	0,50/ 0,55
A	> 60%
CD	>18 min.

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)

ENERGIA	1464 KJ - 345 Kcal
GRASSI	1.6
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.44
CARBOIDRATI	68.0
DI CUI ZUCCHERI	1.55
PROTEINE	15.8
SALE	0.0
FIBRE	1.8