



**MOLINO
PORDENONE**

dal 1923

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

FARINA SENZA GLUTINE

CODICE 901

PIZZA E PANE

DEFINIZIONE

Preparato in polvere per prodotti da forno a base di amido di mais e farina di riso.

INGREDIENTI

Amido di mais,
farina di riso,
zucchero,
fibra di Psyllium,
fibra di cicoria,
addensante (gomma di guar),
E464,
maltodestrine da mais

ALLERGENI E OGM

Conforme alla normativa vigente.
Non contiene allergeni.
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%

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

Preparato per la produzione di prodotti da forno senza glutine. Ideale per pane in generale, focaccia morbida, schiaccia secca, pasticceria e pasta fresca.

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 12 mesi
dalla data di confezionamento

CONDIZIONI DI IMBALLAGGIO

Sacchi di carta multifoglio da 15Kg e
barattoli in PP da 5Kg

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto e al riparo dalla luce solare.
La confezione deve essere immediatamente richiusa dopo ogni utilizzo.

TABELLA NUTRIZIONALE (PER 100g)

ENERGIA	1445 KJ - 343 Kcal
GRASSI	0.4
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.2
CARBOIDRATI	81.0
DI CUI ZUCCHERI	3.4
PROTEINE	2.9
SALE	0.03
FIBRE	3.9

