



**MOLINO  
PORDENONE**

*dal 1923*

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

## FARINA SENZA GLUTINE CODICE 902

### DEFINIZIONE

Preparato in polvere per prodotti da forno a base di amido di frumento deglutinato.

### CODICE CLIENTE 902 FROLLA

### INGREDIENTI

Amido di frumento deglutinato,  
zucchero,  
fibra di Psyllium,  
fibra di agrume,  
fibra di bambù,  
fecola di patata,  
latte magro in polvere,  
agenti lievitanti (pirifosfato acido di sodio,  
sodio bicarbonato),  
addensante (gomma di xantano),  
sale, aromi

### ALLERGENI E OGM

Conforme alla normativa vigente.  
Contiene lattosio.  
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

### 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 pasta frolla senza glutine. Semplicità, personalizzazione e garanzia di un ottimo prodotto finito sono tra le sue caratteristiche salienti.

### 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	1432 KJ - 337 Kcal
GRASSI	0.3
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.0
CARBOIDRATI	81.7
DI CUI ZUCCHERI	28.0
PROTEINE	0.7
SALE	0.5
FIBRE	7.3