



**MOLINO  
PORDENONE**  
dal 1923

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

## FARINA SENZA GLUTINE

# CODICE 903

### DEFINIZIONE

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

### CODICE CLIENTE 903 PAN DI SPAGNA

### INGREDIENTI

Amido di frumento deglutinato, zucchero, emulsionanti (E472b, E477), sciroppo di glucosio, farina di soia, agenti lievitanti (pirofosfato disodico E450i, sodio bicarbonato E500ii), addensante (gomma di guar), sale, aromi

### ALLERGENI E OGM

Conforme alla normativa vigente.  
Contiene 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

### 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 pan di spagna senza glutine. Versatilità, semplicità nell'utilizzo e garanzia di un ottimo risultato sono 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)

<b>ENERGIA</b>	<b>1614 KJ - 380 Kcal</b>
<b>GRASSI</b>	<b>2.9</b>
<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI</b>	<b>0.0</b>
<b>CARBOIDRATI</b>	<b>88.1</b>
<b>DI CUI ZUCCHERI</b>	<b>41.9</b>
<b>PROTEINE</b>	<b>0.7</b>
<b>SALE</b>	<b>0.1</b>
<b>FIBRE</b>	<b>0.0</b>