



**MOLINO
PORDENONE**

dal 1923

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

FARINA SENZA GLUTINE CODICE 904

DEFINIZIONE

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

CODICE CLIENTE 904 CAKE INGREDIENTI

Amido di frumento deglutinato,
zucchero,
amido di mais modificato,
agenti lievitanti (pirifosfato disodico E450i,
sodio bicarbonato E500ii),
addensante (gomma di guar),
emulsionanti (E472b, E477),
sciroppo di glucosio,
farina di soia,
sale, aromi,
addensante (E415)

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 cakes, muffins e altri tipi di torte senza glutine. Struttura morbida e appetibile, di lunga conservazione. Semplicità di utilizzo e ampia possibilità di personalizzazione.

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	1572 KJ - 370 Kcal
GRASSI	1.6
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.0
CARBOIDRATI	89.0
DI CUI ZUCCHERI	38.5
PROTEINE	0.5
SALE	0.3
FIBRE	0.1

Rev.8 31/01/2020