



**MOLINO  
PORDENONE**

dal 1923

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**PREPARATO PER PRODOTTI DA FORNO**

**CODICE 502**

### ARABO AVENA

#### DEFINIZIONE

Preparato per prodotto da forno ottenuto da idonea miscelazione degli ingredienti di formula. Prodotto destinato ad esclusivo uso professionale.

#### INGREDIENTI

Farina di frumento tenero tipo 0, fiocchi di avena decorticati, glutine vitale di frumento, destrosio, lievito disattivato, agenti di trattamento della farina: enzimi, E300 (acido L-ascorbico)

#### ALLERGENI E OGM

Conforme alla normativa vigente.  
Contiene glutine di frumento.  
Possibile cross-contaminazione da soia, senape, lupini, latte, uova e semi di sesamo.  
Non contiene OGM.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**COLORE:** bianco-beige

**ODORE:** caratteristico, assenza odori di muffa, rancido o di altra natura

**ASPETTO:** farina e fiocchi, 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

Prodotto finito ideale per la realizzazione di impasti molto elastici per pane tipo "arabo". Permette la realizzazione di una focaccia con la tipica bolla centrale, poco cotta e di colore chiaro.

#### 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 da 25 Kg

#### CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto a Max 25°C.  
Richiudere la confezione dopo l'uso.

#### TABELLA NUTRIZIONALE (PER 100g)

ENERGIA	1563 KJ - 373 Kcal
GRASSI	1.8
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.5
CARBOIDRATI	75
DI CUI ZUCCHERI	1.6
PROTEINE	13
SALE	0.1
FIBRE	2.4