



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

PREPARATO PER PRODOTTI DA FORNO

**MOLINO
PORDENONE**
dal 1923

CODICE 505

ARABO

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", 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-contamination da soia, senape, lupini, latte, uova e semi di sesamo.
Non contiene OGM

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: chiaro-bianco

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

SAPORE: proprio e gradevole

ASPETTO: caratteristico, assenza di corpi estranei

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità max. 15.50%

FILTH TEST

Artropodi vivi o morti Assenti
Frammenti di insetti $\leq 25n/50g$
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	1569 KJ - 374 Kcal
GRASSI	1.6
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.5
CARBOIDRATI	76
DI CUI ZUCCHERI	1.4
PROTEINE	13
SALE	0.1
FIBRE	2