



**MOLINO
PORDENONE**
dal 1923

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

PREPARATO PER PRODOTTI DA FORNO

CODICE 508

TARTAVENA

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", semola rimacinata di grano duro, farina di fiocchi di avena, farina di mais, fiocchi di avena, glutine vitale di frumento, destrosio. agenti per il trattamento delle farine: 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-beige, con puntinatura gialla

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	≤ 25n/50g
Peli di roditore	Assenti

RESIDUI FITOFARMACI E RESIDUO METALLI PESANTI

Entro limiti di legge

DESTINAZIONE D'USO

Prodotto finito per pane con avena e mais, ottenuto dalla miscelazione di farina di grano tenero di ottima qualità. Per l'ottenimento di pane stile "tartaruga", con sviluppo ottimale e crosta sottile, croccante e ben dorata.

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	1555 KJ - 371 Kcal
GRASSI	2
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.5
CARBOIDRATI	75
DI CUI ZUCCHERI	1.1
PROTEINE	12
SALE	0.1
FIBRE	2.6

