



**MOLINO  
PORDENONE**  
dal 1923

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**PREPARATO PER PRODOTTI DA FORNO**

**CODICE 580S**

### NATURALMENTE PRONTA

#### 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", pasta acida di fermentazione (farina, acqua, lievito) in polvere, farina di frumento maltato, Enzimi, Agente di trattamento della farina: E300 (acido L-ascorbico).

#### ALLERGENI E OGM

Conforme alla normativa vigente.  
Contiene glutine di frumento.  
Può contenere tracce di soia, senape.  
Non contiene OGM.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**COLORE:** caratteristico

**ODORE:** caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura  
**SAPORE:** proprio e gradevole

**ASPETTO:** caratteristico

#### 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

Una miscela di farina di alta qualità arricchita con lievito madre naturale, adatta alla

preparazione di tutti i tipi di pane tradizionale e per tutti i tipi di lavorazione diretta o indiretta con biga. La miscela esclusiva di grani arricchita con lievito naturale esalta le caratteristiche organolettiche e le prestazioni di un prodotto versatile che si adatta a ogni tipo di lavorazione.

#### 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 9 mesi dalla data di confezionamento

#### CONDIZIONI DI IMBALLAGGIO

Sacchi di carta da 25 Kg

#### CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto

#### TABELLA NUTRIZIONALE (PER 100g)

ENERGIA	1454 KJ - 343 Kcal
GRASSI	1.28
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.23
CARBOIDRATI	68.44
DI CUI ZUCCHERI	1.33
PROTEINE	12.13
SALE	0.072
FIBRE	4.61

Rev.4\_18/07/2022