



**MOLINO  
PORDENONE**  
dal 1923

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

## PREPARATO PER PRODOTTI DA FORNO

# CODICE 607

### ADRIA FANTASIA

#### DEFINIZIONE

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

#### INGREDIENTI

Farina integrale di grano tenero integrale, semi di girasole, farina di mais, farina di segale, semi di lino, glutine vitale di frumento, estruso di mais (può contenere frutta a guscio), malto tostato d'orzo, zucchero, sale, farina di grano tenero tipo "0", gritz di soia, farina di frumento maltata, destrosio, agenti per il trattamento della farina: enzimi, E300 (acido L-ascorbico).

#### ALLERGENI E OGM

Conforme alla normativa vigente. Contiene glutine.

Possibile cross-contamination da soia, senape, lupini, latte, uova, frutta a guscio e semi di sesamo. Non contiene OGM.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**COLORE:** scuro

**ODORE:** caratteristico con leggero sentore tostato, 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

Preparato pronto per essere utilizzato tal quale per la preparazione di pane ai cereali dal colore scuro. La giusta miscelazione di farina di segale, cereali e farina di tipo Manitoba garantisce l'ottenimento di un pane "nero", ricco di fibre, adatto per le lunghe lievitazioni, dal profumo e sapore corposo e intenso.

#### 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)

<b>ENERGIA</b>	<b>1524 KJ - 363 Kcal</b>
<b>GRASSI</b>	<b>6.6</b>
<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI</b>	<b>0.9</b>
<b>CARBOIDRATI</b>	<b>56</b>
<b>DI CUI ZUCCHERI</b>	<b>4.6</b>
<b>PROTEINE</b>	<b>16</b>
<b>SALE</b>	<b>1.9</b>
<b>FIBRE</b>	<b>8.2</b>