



**MOLINO  
PORDENONE**  
dal 1923

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0**

**CODICE 188**

## BISCOTTO

### DEFINIZIONE

Farina di Grano Tenero Tipo 0 ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

### ORIGINE BOTANICA

Triticum aestivum

### ADDITIVI

Assenti

### ALLERGENI E OGM

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

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**COLORE:** bianco

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

**SAPORE:** proprio e gradevole

**ASPETTO:** impalpabile, assenza di corpi estranei

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità max.	15.50%
Ceneri s.s. max.	0.65%
Glutine umido min.	26.0%
Proteine (Nx5.70) s.s min.	11.0%
Falling number	≥ 250 secondi

### 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

Farina di forza debole, da usare per preparazioni di pane tipo toscano a breve lievitazione e paste secche in genere.

### CARATTERISTICHE REOLOGICHE

W	150 ± 20
---	----------

### 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 6 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)

<b>ENERGIA</b>	<b>1438 KJ-339 Kcal</b>
<b>GRASSI</b>	<b>1.0</b>
<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI</b>	<b>0.2</b>
<b>CARBOIDRATI</b>	<b>67.0</b>
<b>DI CUI ZUCCHERI</b>	<b>0.9</b>
<b>PROTEINE</b>	<b>11.0</b>
<b>SALE</b>	<b>0.0</b>
<b>FIBRE</b>	<b>3.0</b>