



**MOLINO  
PORDENONE**  
dal 1923

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00**

**CODICE 802**

## BRIOCHE

### DEFINIZIONE

Farina di Grano Tenero Tipo 00 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.	0,55%
Glutine umido min.	33 %
Proteine (Nx5.70) s.s min.	13,50%
Falling number	≥ 300 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 per pasticceria ideale per la produzione di brioche, sfoglia grassa con burro, cornetti surgelati e babà. Grazie alla particolare struttura

proteica questa farina per dolci sopporta molto bene l'aggiunta di grassi. Il prodotto finale si presenta di un bel colore chiaro con un notevole sviluppo, pur mantenendo la giusta morbidezza. Anche in surgelazione conserva inalterate le caratteristiche organolettiche.

### CARATTERISTICHE REOLOGICHE

W	370 ± 20
Assorbimento	≥ 60 %

### 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)

<b>ENERGIA</b>	<b>1464 KJ - 345 Kcal</b>
<b>GRASSI</b>	<b>1.6</b>
<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI</b>	<b>0.44</b>
<b>CARBOIDRATI</b>	<b>68.0</b>
<b>DI CUI ZUCCHERI</b>	<b>1.55</b>
<b>PROTEINE</b>	<b>13.8</b>
<b>SALE</b>	<b>0.0</b>
<b>FIBRE</b>	<b>2.5</b>