



**MOLINO  
PORDENONE**

dal 1923

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00**

**CODICE 803**

## SFOGLIA

### 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.	32 %
Proteine (Nx5.70) s.s min.	13,0%
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 croissant, pasta sfoglia, cannoli, ventagli e millefoglie. Questa farina per dolci garantisce una produzione eccellente della pasta sfoglia. L'impasto può essere facilmente laminato ed è in grado di sopportare lunghe lavorazioni.

### CARATTERISTICHE REOLOGICHE

W	310 ± 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 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	1460 KJ - 349 Kcal
GRASSI	1.6
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.42
CARBOIDRATI	69.0
DI CUI ZUCCHERI	1.6
PROTEINE	13.0
SALE	0.0
FIBRE	2.1