 <b>MOLINI INDUSTRIALI</b> s.p.a.	<b>MODULI</b>
MOD 03/02	SCHEDA TECNICA
ED. 01 REV. 04 DEL 28-11-21	SOST. ED. 01    REV. 03    DEL 04-05-20

## STANDARD PRODOTTO FINITO

### FARINA TIPO "0 VERDE "

**Luogo di molitura: ITALIA/ Provenienza grani: UE**

#### DESTINAZIONE D'USO

Usi di cucina sia casalinga che della ristorazione; ideale per pane semplice, focacce e pizze


#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI –VALORI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO

Energia	1.435 kJ / 343 kCal
Grassi	1,19 g.
Di cui acidi grassi saturi	0,29 g.
Carboidrati	71 g
Di cui zuccheri	1,6 g.
Fibre	2,7 g
Proteine	10,7 g.
Sale	0,007 g

#### PACKAGING E CONSERVAZIONE

#### Imballo

#### Marchio

PACCHINO E CONSERVAZIONE				imbando	mariniera
Confezioni disponibili	Kg.1	Kg.5	Kg.25	sacco carta	
Confezioni x collo	10	-	-		
Colli x strato	11	14	4		
Colli x Pallet	99	196	40		
Consigli per la conservazione	La farina mantiene le sue proprietà specifiche se conservata in ambiente fresco e aerato .				
Shelf – life	12 MESI				

Requisiti chimici	unità di misura	valore	tolleranza
UMIDITA'	%	15	+0,5
CENERI	%	0,65	MAX
PROTEINE	%	11,00	+0,5
GLUTINE S.S.	%	10,00	+1

#### Requisiti fisici reologici

W	erg	220	+10
P/L	mm/mm	0,50	+0,13
ASSORBIMENTO	%	53	+1
STABILITA'	Minuti	5	+2
FALLING NUMBER	Unità'	280	+10

#### Requisiti microbiologici

CARICA BATT.TOTALE	UFC/g	100.000	MAX
COLIFORMI TOTALI	UFC/g	1.000	MAX
E.COLI	UFC/g	ASSENTE	
MUFFE	UFC/g	5.000	MAX
LIEVITI	UFC/g	1.000	MAX

#### Requisiti Biologici Residuali

FILTH TEST	Frammenti di insetti	/50g	20	MAX
CORPI ESTRANEI (VETRO,METALLI ,ETC)		/50g	ASSENTI	

#### Residui tossine e fitofarmaci

AFLATOSSINE TOT	µg/kg	4	MAX
AFLATOSSINE B1	µg/kg	2	MAX
DEOSSINIVALENOLO	µg/kg	750	MAX
ZEREALENONE	µg/kg	75	MAX
OCRATOSSINA A	µg/kg	3	MAX
FITOFARMACI	mg/kg	limiti di legge	MAX

#### Metalli pesanti

PIOMBO	mg/kg	Limiti di legge	MAX
CADMIO	mg/kg	Limiti di legge	MAX

#### ALLERGENI

**GLUTINE:** naturalmente presente nel grano

**Può contenere tracce di soia e senape** (L'eventuale presenza di tracce di soia e senape nei nostri prodotti è da attribuire a possibili contaminazioni accidentali della materia prima durante le fasi di trasporto o stoccaggio al di fuori del nostro sito produttivo. Gli allergeni soia e senape infatti non sono presenti nel nostro stabilimento.

DATA

APPROVAZIONE DIREZIONE