



SCHEDA TECNICA FARINA DI GRANO TENERO

LINEA GRIGIA

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "00".

Allergeni: contiene **glutine**, può contenere tracce di **soia e senape**.

CARATTERISTICHE GENERALI

Prodotto ottenuto dalla macinazione e abburattamento di miscela di grani teneri liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità e conforme alla Legge 580 del 04/07/67, e successive modifiche.

La farina si presenta pura ed omogenea esente da sostanze antimicrobiche, conservanti, coloranti, additivi o coadiuvanti tecnologici di qualsiasi specie.

Non presenta infestazioni in atto o residui di contaminazione da parassiti o roditori, da alterazioni di qualsiasi entità ed origine, da terra, sabbia, sostanze e corpi estranei di qualsiasi natura.

UTILIZZO

Farina di forza, particolarmente equilibrata, utilizzabile per pasta molle anche con metodo diretto, che consente di ridurre i tempi di lievitazione. Ottima per la produzione di fondi lievitanti: bighe, poolish e lieviti madre.

STUDIATA PER: rosetta romana, francesini, ciriole, sfoglia pasticceria, focacce lievitate dolci.

DETERMINAZIONE		U.M.	VALORE	TOLLERANZA		
CARATTERISTICHE CHIMICHE						
Umidità		%	14.5	+/- 1		
Ceneri		%	0.55	Max		
Proteine		g/100g s.s.	13.0	Min		
Glutine		g/100g s.s.	11.5	Min		
CARATTERISTICHE REOLOGICHE						
Alveogramma W			300	+/- 10%		
Alveogramma P/L			0.6	+/- 0.1		
Assorbimento acqua corretto al 14,0 %		%	57	+/- 2		
Stabilità		minuti	16	Valore medio		
Falling Number		secondi	300	Min		
CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI						
Conta batterica		U.F.C./g	100.000	Max		
Lieviti		U.F.C./g	1.000	Max		
Muffe		U.F.C./g	1.000	Max		
Coliformi totali		M.P.N./g	100	Max		
Escherichia Coli		U.F.C./g	10	Max		
Clostridi Anaerobi		U.F.C./g	10	Max		
Salmonella			Assente in 25 g			
Streptococchi Fecali		U.F.C./g	10	Max		
CONTAMINANTI CHIMICI				VALORI NUTRIZIONALI medi/100g		
Aflatossine B1		µg/Kg s.t.q.	2	Energia		1455 kJ
Totali		µg/Kg s.t.q.	4			343 kcal
Ocratossina A		µg/Kg s.t.q.	3	Grassi		0.7 g
Deossinivalenolo		µg/Kg s.t.q.	750	di cui acidi grassi saturi		0.2 g
Zearalenone		µg/Kg s.t.q.	75	Carboidrati		69 g
Piombo		mg/Kg s.t.q.	0,2	di cui zuccheri		1.5 g
Cadmio		mg/Kg s.t.q.	0,1	Fibre		2.2 g
FILTH TEST (metodo AOAC)				Proteine		14 g
Insetti interi			Assenti	Sale		< 0.01 g
Frammenti di insetti			25 frammenti in 50g			
Peli di roditori e loro frammenti			Assenti			
FITOFARMACI						
Fumiganti			Limiti di legge			
Organofosforati			Limiti di legge			
Organoclorurati			Limiti di legge			
Piretoridi			Limiti di legge			
SHELF LIFE						
La farina viene prodotta per una conservazione di 300 giorni. Si consiglia di conservare in luogo fresco e asciutto.						

IMBALLAGGIO

Il prodotto è confezionato in sacco carta da 25 kg su pallet Epal (80x120 cm). N° imballi 40. N° imballi per strato 4. N° strati 10. Per un totale di 1000 kg. Codice EAN 8033011590170.

Il prodotto è disponibile anche alla rinfusa in camion cisterne adibiti ad uso alimentare secondo la legge vigente.

Revisione del 03/01/2022

MOLINO NALDONI S.R.L.
Responsabile Assicurazione Qualità
Morelli Francesca - Tecnologo Alimentare

+ Morelli