

## SCHEDA TECNICA

### Farina di grano tenero tipo "0" denominata "LA 8"

Rev 01 del 07-09-2020

#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO (DPR 9 febbraio 2001, n. 187)

"E' denominato farina di grano tenero il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Farina molita in Italia e ottenuta da materie prime provenienti da paesi della comunità europea e/o extracomunitari. La presente farina è da considerarsi esclusivamente ad uso professionale"

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Farina di grano tenero tipo "0" LA 8	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	In luogo areato e asciutto ed esente da insetti infestanti
ETICHETTATURA	Farina di grano tenero Tipo "0" LA 8, umidità massima 15.50%.	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	prodotto in sacchi da 12.5 kg si considerano 240 giorni dalla data di confezionamento.
INGREDIENTI	100% Farina di grano tenero		
Descrizione	"Dalla lenta macinazione di grano accuratamente selezionato, Molino Casillo dedica alla linea per pizzeria, tutta la sua esperienza in campo molitorio. La pizza è un'arte e con questa linea di farine Molino Casillo, vuole essere il punto di partenza per soddisfare anche i maestri pizzaioli più esigenti. La 8 è la farina studiata per la produzione di una pizza contemporanea, con il famoso cornicione pronunciato, diventata l'icona nella categoria delle pizze al piatto. La 8 è la farina consigliata per impasti ad altissima idratazione e per lunghe lievitazioni, ottenuta da una lenta e dolce macinazione dei migliori grani di forza, per garantirvi una stabilità unica e una pizza scioglievole e mai gommosa sia con impasti diretti che indiretti.		

IDENTIFICAZIONE LOTTO	Il N° lotto è un numero univoco progressivo.
-----------------------	--

MODALITÀ DI CONSEGNA	Sacchi da 25 kg
----------------------	-----------------

CARATTERISTICHE CHIMICHE	Valore std	Valore min	Valore max	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Valore
Umidità (%)	14,50	--	15.50	Carica batterica totale (ufc/g)	max 100.000
Ceneri (% s.s.)	--	--	0.65	Lieviti (ufc/g)	max 1.000
Proteine Nx 5,70 (% s.s.)	13,5	12,5	13,5	Muffe (ufc/g)	max 1.000
W (Joule - 4)	300	270	300	Stafilococchi coag. pos. (ufc/g)	< 10
P/L	0,6	0,55	0,65	<i>Escherichia Coli</i> (ufc/g)	< 10
Assorbimento t.q. (%)	58,0	57,0	59,0	<i>Bacillus Cereus</i> (ufc/g)	< 100
Stabilità (min.)	15,0	10,0	-	Salmonella spp (ufc/25g)	Assente
Falling number (sec.)	300	250	400	Coliformi Totali (ufc/g)	<1000

FILTH TEST	Valore	METALLI PESANTI	Valore	Rif. di legge
Frammenti di insetto (n°/50 g)	< 35	Piombo (Pb) (ppm)	≤ 0,2	Reg. CE n° 1881/2006
Peli di roditori o loro frammenti (n°/50 g)	assenti	Cadmio (Cd) (ppm)	≤ 0,1	

MICOTOSSINE	Valore	Rif. di legge	RESIDUI FITOFARMACI	Valore	Valore di legge
Aflatossine totali (B1-B2-G1-G2) (ppb)	≤ 4	Reg. CE 1881/2006	Residui fitofarmaci (ppm)	Nei limiti di legge	Reg. CE 396/2005 e succ. modifiche
Aflatossina B1 (ppb)	≤ 2				
Zearalenone (ppb)	≤ 75				
Deossinivalenolo (DON) (ppb)	≤ 750				
Ocratossina A (ppb)	≤ 3				

OGM	Assenti
-----	---------

Valori Nutrizionali (per 100 g )	Unità di misura	Valore
Energia	kJ-kcal	1504-355
Grassi	g	2,0
Di cui acidi grassi saturi	g	0,40
Carboidrati	g	72,0
Zuccheri	g	0,40
Proteine	g	12,8
Sali	g	0.003
Fibre	g	2,0

**SCHEDA INTOLLERANZE ALIMENTARI**

**NOME PRODOTTO** : FARINA DI GRANO TENERO

**Allergeni normati dalla legislazione vigente (Reg. EU 1169/2011)**

<b>Presence or absence of allergens/Presenza o assenza di allergeni</b>	
<b>Instruction/Istruzioni:</b>	<b>1 = contains/contiene <u>come ingrediente</u></b>
	<b>2 = may contain/ può contenere <u>da cross contamination</u></b>
	<b>- = doesn't contain/non contiene</b>

- Milk and products thereof/Latte e derivati
  
- Egg and products thereof/Uova e derivati
  
- 2 Soy products thereof / Soia e prodotti a base di soia
  
- 1 Cereals containing gluten and products thereof/Cereali contenenti glutine e derivati
  
- Fish and products thereof/Pesce e derivati
  
- Crustaceans and products thereof/Crostacei e derivati
  
- Shellfish and molluscs/Frutti di mare e molluschi
  
- Nuts/Frutta in guscio
  
  
- Peanuts and products thereof/Arachidi e derivati
  
- Sesame seeds and products thereof/Semi di sesamo e derivati
  
  
- Celery products thereof/Sedano e prodotti a base di sedano
  
  
- Mustard and products thereof/Senape e derivati
  
- Lupin products thereof/Lupino e prodotti a base di lupino
  
- SO2 and sulphites > 10 ppm/SO2 e solfiti > 10 ppm