

SCHEDA TECNICA

Farina di grano tenero tipo "00" denominata "Nazionale MC" – 25 KG

Rev 02 del 12-12-2021

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 "00" Nazionale MC | MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: | In luogo areato e asciutto ed esente da insetti infestanti |
| ETICHETTATURA | Farina di grano tenero Tipo "00" Nazionale, umidità massima 15.50%. | TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE | Nel caso di prodotto sfuso giorni 60 dalla data del lotto di spedizione. Nel caso di prodotto in sacchi da 25 kg si considerano 240 giorni dalla data di confezionamento. |
| INGREDIENTI | 100% Farina di grano tenero | | |

| | |
|-----------------------|---|
| IDENTIFICAZIONE LOTTO | Il N° lotto è un numero univoco progressivo. |
| MODALITÀ DI CONSEGNA | alla rinfusa in autocisterna o in sacchi da 25 kg |

| CARATTERISTICHE CHIMICHE | Valore std | Valore min | Valore max |
|---------------------------|------------|------------|------------|
| Umidità (%) | 14,50 | -- | 15.50 |
| Ceneri (% s.s.) | -- | -- | 0.55 |
| Proteine Nx 5,70 (% s.s.) | 11.0 | 10.5 | -- |
| Glutine(% s.s.) | 10.0 | 9.0 | -- |
| W (Joule - 4) | 220 | 200 | 240 |
| P/L | 0.60 | 0.50 | 0,70 |
| Assorbimento t.q. (%) | 55.0 | 54,0 | -- |
| Stabilità (min.) | 5.0 | 4.0 | -- |
| Falling number (sec.) | 300 | 250 | 400 |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | Valore |
|----------------------------------|-------------|
| Carica batterica totale (ufc/g) | max 100.000 |
| Lieviti (ufc/g) | max 1.000 |
| Muffe (ufc/g) | max 1.000 |
| Stafilococchi coag. pos. (ufc/g) | < 10 |
| <i>Escherichia Coli</i> (ufc/g) | < 10 |
| <i>Bacillus Cereus</i> (ufc/g) | < 100 |
| Salmonella spp (ufc/25g) | Assente |
| 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 | 1430-338 |
| Grassi | g | 2.16 |
| Di cui acidi grassi saturi | g | 0.32 |
| Carboidrati | g | 65.1 |
| Zuccheri | g | 0.33 |
| Proteine | g | 11.5 |
| Sali | g | 0.003 |
| Fibre | g | 6.1 |

SCHEDA INTOLLERANZE ALIMENTARI

NOME PRODOTTO : FARINA DI GRANO TENERO

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

Presence or absence of allergens/Presenza o assenza di allergeni

Instruction/Istruzioni:

1 = contains/contiene come ingrediente
2 = may contain/ può contenere da cross contamination
- = doesn't contain/non contiene

- Milk and products thereof/Latte e derivati
- Egg and products thereof/Uova e derivati
- Soy products thereof / Soia e prodotti a base di soia
- 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