



## SCHEMA TECNICA

**Farina tipo: 1**

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza NORD AMERICA e UE

<p><u>Dati Alveografici:</u></p> <p>W : 280 / 300 P/L : 0,50 / 0,60</p>	<p><u>Dati Brabender:</u></p> <p>A: &gt; 59 B: 2' - 3' CD: ≥ 12'</p>	<p><u>Dati Chimici:</u></p> <p>Umidità: &lt; 15,5% Max Ceneri: 0,65 - 0,80% Glutine t.q. : &gt; 11% Falling Number: &gt; 300 Proteine: &gt; 12%</p>
<p><u>Dati Filth Test:</u></p> <p>n° di frammenti di insetti per 50 grammi: &lt; 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: Assente</p>		<p><u>Analisi Batteriologica:</u></p> <p>Carica microbica totale U.F.C./g: &lt; 50.000 Coliformi totali U.F.C./g: &lt; 100 Escherichia Coli U.F.C./g: &lt; 10 Muffe e lieviti U.F.C./g. &lt; 1.000</p>
<p><u>Agenti Contaminanti:</u></p> <p><b>Micotossine:</b></p> <p>Aflatossine B1                      μ/kg &lt; 2,0 Aflatossine (B1B2G1G2)        μ/kg &lt; 4,0 Ocratossina A                        μ/kg &lt; 3,0 Deossinivalenolo (Don)         μ/kg &lt; 750 Zearalenone                         μ/kg &lt; 75 Fumonisina B1 B2                 μ/kg &lt; 1000 <sup>(23)</sup></p> <p><b>Metalli:</b></p> <p>Mercurio                              mg/kg &lt; 0,50 Piombo                                mg/kg. &lt; 0,20 Cadmio                                mg/kg. &lt; 0,10 Arsenico                               mg/kg. &lt; 0,20</p>		<p><u>Pesticidi:</u></p> <p>Piretroidi: &lt; LQ Organofosforati: &lt; LQ Organoclorurati: &lt; LQ</p> <p><u>Valori Nutrizionali medi per 100 g</u></p> <p>Energia (Kj/Kcal)                 1.461/345 Grassi                                 1,6 g di cui acidi grassi saturi       0,40 g Carboidrati                         68.0 g di cui Zuccheri                    1,43 g Fibre                                 3,7 g Proteine                              12,7 g Sale                                    0 g</p>
<p><b>Ingredienti:</b> Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Confezione: Uso designato: Popolazione di utilizzo:</p>	<p>Farina di grano tenero tipo "1" Identificato dalla data di scadenza sull'imballo 12 mesi dalla macinazione Glutine (può contenere soia, uova, latte, sesamo) In luogo fresco areato ed asciutto. Sacco di carta da Kg. 1 Prodotto per Uso Domestico Persone non affette da celiachia o sensibili al glutine</p>	

3 gennaio 2020

Firma Responsabile: .....



**Molino Pasini S.p.A.**

Via Buscoldo, 27 bis - 46010 Cesole (MN) - Italia  
Tel: +39 0376 969015 - Fax +39 0376 969274  
[www.molinopasini.com](http://www.molinopasini.com) - [info@molinopasini.com](mailto:info@molinopasini.com)  
P.I. e codice fiscale 00137190203  
Capitale Sociale € 2.000.000 i.v.