SCHEDA TECNICA

Farina tipo: **00 VIOLA 340**
Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza UE

Dati Alveografici:	Dati Brabender:	Dati Chimici:
W : 330 / 350 P/L : 0,45 / 0,55	A: ≥ 56,5 B: 4' – 6' CD: ≥ 15'	Umidità: < 15,5% Max Ceneri: < 0,55% Max Glutine t.q. : ≥ 11,5% Falling Number: > 300 Proteine: > 13%

Dati Filth Test:

n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50
n° di peli di roditore per 50 grammi: Assente

Analisi Batteriologica:

Carica microbica totale U.F.C./g: < 50.000
Coliformi totali U.F.C./g: < 100
Escherichia Coli U.F.C./g: < 10
Muffe e lieviti U.F.C./g: < 1.000

Agenti Contaminanti:

Micotossine:

Aflatossine B1	µ/kg < 2,0
Aflatossine (B1B2G1G2)	µ/kg < 4,0
Ocratossina A	µ/kg < 3,0
Deossinivalenolo (Don)	µ/kg < 750
Zearalenone	µ/kg < 75
Fumonisina B1 B2	µ/kg < 1000 (23)

Metalli:

Mercurio	mg/kg < 0,50
Piombo	mg/kg. < 0,20
Cadmio	mg/kg. < 0,10
Arsenico	mg/kg. < 0,20

Pesticidi:

Piretroidi: < LQ
Organofosforati: < LQ
Organoclorurati: < LQ

Valori Nutrizionali medi per 100 g:

Energia (Kj/Kcal)	1.455/343
Grassi	1,4 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	67,8 g
di cui Zuccheri	2,0 g
Fibre	2,0 g
Proteine	13,8 g
Sale	0 g

Ingredienti:	Farina di grano tenero tipo "00"
Lotto:	Identificato dalla data di scadenza sull'imballo
Scadenza:	9 mesi dalla macinazione
Allergeni:	Glutine (può contenere soia)
Conservazione:	In luogo fresco areato ed asciutto.
Uso designato:	Prodotto per Pizzeria
Etichetta ambientale:	Sacco carta (Pap 22), film plastico (LD-PE).
Hia/Halal:	HIA-ITA-00429-052

22 giugno 2023 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 – info@molinopasini.com
P.I. e codice fiscale 00137190203
Capitale Sociale €. 2.000.000 i.v.