



## SCHEDA TECNICA FARINA DI GRANO TENERO

MOLINO NALDONI s.r.l.  
Via Pana, 156  
48018 Faenza (RA) - Italy

### LINEA PER PASTICCERIA TIPO NIZZA ITALICA®

#### INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0", 100% grano nazionale.

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 dall'ottima estensibilità, ben si presta per preparazioni classiche di pasticceria. In lievitazione biologica è ottima usata in purezza per fermentazioni di breve-media durata; in taglio è utile per stemperare farine più forti.

STUDIATA PER: pan di spagna, bigné, ciambelle, bomboloni e viennoiserie lievitata, sfoglia pasticcera dolce e salata.

DETERMINAZIONE		U.M.	VALORE	TOLLERANZA	
<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>					
Umidità		%	14.5	+/- 1	
Ceneri		%	0.65	Max	
Proteine		g/100g s.s.	12.0	Min	
Glutine		g/100g s.s.	10.0	Min	
<b>CARATTERISTICHE REOLOGICHE</b>					
Alveogramma W			250	+/- 10%	
Alveogramma P/L			0.6	+/- 0.1	
Assorbimento acqua corretto al 14,0 %		%	57.0	+/- 2	
Stabilità		minuti	11	Valore medio	
Falling Number		secondi	300	Min	
<b>CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI</b>					
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	
<b>CONTAMINANTI CHIMICI</b>			<b>VALORI NUTRIZIONALI medi/100g</b>		
Aflatossine B1	µg/Kg s.t.q.	2	Max	Energia	1454 kJ
Totali	µg/Kg s.t.q.	4	Max		343 kcal
Ocratossina A	µg/Kg s.t.q.	3	Max	Grassi	1.0 g
Deossinivalenolo	µg/Kg s.t.q.	600	Max	di cui acidi grassi saturi	0.3 g
Zearalenone	µg/Kg s.t.q.	75	Max	Carboidrati	70 g
Piombo	mg/Kg s.t.q.	0,2	Max	di cui zuccheri	1.5 g
Cadmio	mg/Kg s.t.q.	0,1	Max	Fibre	2.9 g
<b>FILTH TEST (metodo AOAC)</b>				Proteine	13 g
Insetti interi		Assenti	Max	Sale	0.01 g
Frammenti di insetti		25 frammenti in 50g	Max	<b>SHELF LIFE</b> La farina viene prodotta per una conservazione di 300 giorni. Si consiglia di conservare in luogo fresco e asciutto.	
Peli di roditori e loro frammenti		Assenti	Max		
<b>FITOFARMACI</b>					
Fumiganti		Limiti di legge	Max		
Organofosforati		Limiti di legge	Max		
Organoclorurati		Limiti di legge	Max		
Piretoridi		Limiti di legge	Max		

#### 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 8033011590323.

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

Revisione del 12/09/2024

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

+ Morelli