



SCHEDA TECNICA FARINA DI GRANO TENERO

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

LINEA PER PASTICCERIA TIPO PRAGA

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "00".

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 di forza elevata e dalla particolare estensibilità data dall'alta componente proteica è ottima per tutti gli impasti che, oltre al carico di zuccheri, devono sostenere quello di grasso e frutta in quantità.

STUDIATA PER: briosches, spianate dolci, danesi, maritozzi, pasta sfoglia, grandi lievitati come panettoni, pandori, colombe.

DETERMINAZIONE	U.M.	VALORE	TOLLERANZA		
CARATTERISTICHE CHIMICHE					
Umidità	%	14.5	+/- 1		
Ceneri	%	0.55	Max		
Proteine	g/100g s.s.	14.5	Min		
Glutine	g/100g s.s.	13.0	Min		
CARATTERISTICHE REOLOGICHE					
Alveogramma W		350	+/- 10%		
Alveogramma P/L		0.45	+/- 0.1		
Assorbimento acqua corretto al 14,0 %	%	60	+/- 2		
Stabilità	minuti	16	Valore medio		
Falling Number	secondi	300	Min		
CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI					
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		
CONTAMINANTI CHIMICI					
VALORI NUTRIZIONALI medi/100g					
Aflatossine B1	µg/Kg s.t.q.	2	Max	Energia	1455 kJ
Totali	µg/Kg s.t.q.	4	Max		343 kcal
Ocratossina A	µg/Kg s.t.q.	3	Max	Grassi	0.7 g
Deossinivalenolo	µg/Kg s.t.q.	600	Max	di cui acidi grassi saturi	0.2 g
Zearalenone	µg/Kg s.t.q.	75	Max	Carboidrati	68 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	2.2 g
FILTH TEST (metodo AOAC)				Proteine	15 g
Insetti interi		Assenti	Max	Sale	0.01 g
Frammenti di insetti		25 frammenti in 50g	Max	SHELF LIFE 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		
FITOFARMACI					
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 8033011590217.

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