SCHEDA TECNICA

Farina tipo: **00 TORTA**

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza UE

Dati alveografici:	Dati Brabender:	Dati chimici:
W : 200 / 220 P/L : 0,40 / 0,45	A: ≥ 56 B: 4' – 5' CD: 5' – 7'	Umidità: 15% Max Ceneri: 0,65 Max Glutine t.q. : > 9,50% Falling Number: > 250

Dati Filth Test:	Analisi batteriologica:
n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: < 1	Carica microbica totale UFC/g < 50.000 Coliformi totali U.F.C./g < 100 Escherichia Coli U.F.C./g < 10 Muffe e lieviti U.F.C./g < 1000

Agenti contaminanti:		Pesticidi:	
Micotossine:			
Aflatossine B1	µ/kg < 2,0	Piretroidi:	assenti
Aflatossine (B1B2G1G2)	µ/kg < 4,0	Organofosforati:	assenti
Ocratossina A	µ/kg < 3,0	Organoclorurati:	assenti
Deossivalenolo (Don)	µ/kg < 750		
Zearalenone	µ/kg < 75	**Valori Nutrizionali:**	
Fumonisina B1 B2	µ/kg < 1000 (23)		
Metalli:		Valore Energetico	331 kcal (1412 kj)
Mercurio	mg/kg < 0,50		
Piombo	mg/kg. < 0,20	Proteine	11,5 g
Cadmio	mg/kg. < 0,10	Carboidrati	69,8 g
Arsenico	mg/kg. < 0,20	Grassi	0,9 g

Lotto:	identificato dalla data di scadenza sull'imballo
Scadenza:	9 mesi dalla macinazione
Allergeni:	Glutine
Conservazione:	In luogo fresco areato ed asciutto.
Trasporto:	Sfuso e in imballi di carta uso alimentare
Uso designato:	Prodotto per Pasticceria

Molino Pasini S.p.A.
Via Buscoldo, 27 bis - 46030 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.