

SCHEMA TECNICA

Farina tipo: **IDEALE PER DOLCI SOFFICI CON LIEVITO**

Ingredienti: Farina di frumento tenero tipo "00" (Provenienza Italia), amido di mais, agenti lievitanti (Difosfato disodico, Sodio bicarbonato, Tartrato monopotassico), sale, aromi (vanillina).

| | | | |
|--|---|--|--|
| <u>Dati alveografici:</u> W : n.r. P/L : n.r. | | <u>Dati chimici:</u> Umidità: 15% Max Ceneri: 0,70% Max Glutine s.t.q: > 9,5% Falling Number: > 250 | |
| <u>Dati Filth Test:</u> n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: < 1 | | <u>Analisi batteriologica:</u> 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 | |
| <u>Agenti contaminanti:</u> Micotossine: Aflatossine B1 µ/kg < 2,0 Aflatossine (B1B2G1G2) µ/kg < 4,0 Ocratossina A µ/kg < 3,0 Deossivalenolo (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 | | <u>Pesticidi:</u> Piretroidi: < LQ Organofosforati: < LQ Organoclorurati: < LQ <u>Valori Nutrizionali:</u> Valore Energetico 350 kcal (1500 kj) Proteine 7,0 g Carboidrati 79,0 g Grassi 1,0 g | |
| Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Trasporto: Uso designato: | identificato dalla data di scadenza sull'imballo 12 mesi dalla macinazione Glutine In luogo fresco areato ed asciutto. Sfuso e in imballi di carta uso alimentare Prodotto per Uso Domestico | | |

Cesole 19/09/2011

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.