



SCHEDA TECNICA

Farina tipo: **FARINA DI GRANO TENERO INTEGRALE gr. 500**

Ingredienti: Farina di grano tenero 0 (Provenienza Italia) e crusca tostata.

<u>Dati alveografici:</u> W : - P/L : -	<u>Dati chimici:</u> Umidità: 14,5 % Max Ceneri: <1,60% >1,40% Glutine s.t.q: > 10% Falling Number: > 270
<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> <u>Micotossine:</u> Aflatossine B1 $\mu/kg < 2,0$ Aflatossine (B1B2G1G2) $\mu/kg < 4,0$ Ocratossina A $\mu/kg < 3,0$ Deossivalenolo (Don) $\mu/kg < 750$ Zearalenone $\mu/kg < 75$ Fumonisina B1 B2 $\mu/kg < 1000$ ⁽²³⁾ <u>Metalli:</u> Mercurio $mg/kg < 0,50$ Piombo $mg/kg. < 0,20$ Cadmio $mg/kg. < 0,10$ Arsenico $mg/kg. < 0,20$	<u>Pesticidi:</u> Piretroidi: assenti Organofosforati: assenti Organoclorurati: assenti <u>Valori Nutrizionali:</u> Valore Energetico 331 kcal (1412 kj) Proteine 11,5 g Carboidrati 69,8 g Grassi 0,9 g
<u>Lotto:</u> <u>Scadenza:</u> <u>Allergeni:</u> <u>Conservazione:</u> <u>Trasporto:</u> <u>Uso designato:</u>	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



Molino Pasini s.p.a.

Via Buscoldo, 27 bis - 46030 Casole (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.