SCHEDA TECNICA

Farina tipo: **IDEALE PER PIZZA E FOCACCIA**

Ingredienti: farina di frumento tenero tipo "00" (Provenienza Italia), semola rimacinata di grano duro, farina di soia micronizzata, germe di grano duro, sale, farina di malto di frumento, lievito secco disattivato ad alto tenore in glutatione.

Dati alveografici:		Dati chimici:	
W :	n.r.	Umidità:	15% Max
P/L :	n.r.	Ceneri:	0,70% Max
		Glutine s.t.q:	> 9,5%
		Falling Number:	> 250

Dati Filth Test:		Analisi batteriologica:	
n° di frammenti di insetti per 50 grammi:	< 50	Carica microbica totale UFC/g	< 50.000
n° di peli di roditore per 50 grammi:	< 1	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		
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		

Valori Nutrizionali:	
Valore Energetico	331 kcal (1412 kj)
Proteine	11,5 g
Carboidrati	69,8 g
Grassi	0,9 g

Lotto:	identificato dalla data di scadenza sull'imballo
Scadenza:	12 mesi dalla macinazione
Allergeni:	Glutine, farina di soia
Conservazione:	In luogo fresco areato ed asciutto.
Trasporto:	Sfuso e in imballi di carta uso alimentare
Uso designato:	Prodotto per Uso Domestico

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.