



Farina tipo: SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

Ottenuta dalla macinazione di grano duro provenienza ITALIA

<p><u>Dati fisici:</u> Rifiuto setaccio > 250μ % sul peso: 3,00 Rifiuto setaccio > 200μ % sul peso: 6,00 Rifiuto setaccio > 180μ % sul peso: 19,00 Rifiuto setaccio > 150μ % sul peso: 27,00 Rifiuto setaccio > 132μ % sul peso: 19,00 Rifiuto setaccio < 125μ % sul peso: 26,00</p>		<p><u>Dati chimici:</u> Umidità: 15% Max Ceneri: 0,88% Max Qualità Glutine s.t.q Tenace, 11% Min Cellulosa: 0,45 Max Colore: L= 88-89 a=0,05-0,2 b= min23 Proteine: 11,00% Min</p>	
<p><u>Dati Filth Test:</u> n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: < 1</p>		<p><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</p>	
<p><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</p>		<p><u>Pesticidi:</u> Piretroidi: assenti Organofosforati: assenti Organoclorurati: assenti</p>	
		<p><u>Valori Nutrizionali:</u> Valore Energetico 331 kcal (1412 kj) Proteine 11,5 g Carboidrati 69,8 g Grassi 0,9 g</p>	
<p>Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Trasporto: Uso designato:</p>	<p>identificato dalla data di scadenza sull'imballo 4 mesi dalla macinazione Glutine In luogo fresco areato ed asciutto. Sfuso e in imballi di carta uso alimentare Prodotto per Panificazione</p>		



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.