



## SCHEDA TECNICA

Farina tipo: **00 BLU**

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza UE

Dati Alveografici:	Dati Brabender:	Dati Chimici:
W : 200 / 220 P/L : 0,45 / 0,55	A: ≥ 55 B: 4' – 5' CD: ≥ 3'	Umidità: < 15,5% Max Ceneri: < 0,55% Max Glutine t.q.: ≥ 7,5% Falling Number: > 250 Proteine: > 10,5%
<u>Dati Filth Test:</u>		<u>Analisi Batteriologica:</u>
n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: Assente		Carica microbica totale U.F.C./g: < 50.000 Coliformi totali U.F.C./g: < 100 Escherichia Coli U.F.C./g: < 10 Muffe e lieviti U.F.C./g: < 1.000
<u>Agenti Contaminanti:</u> Micotossine: Aflatossine B1 μ/kg < 2,0 Aflatossine (B1B2G1G2) μ/kg < 4,0 Ocratossina A μ/kg < 3,0 Deossinivalenolo (Don) μ/kg < 600 Zearalenone μ/kg < 75 Fumonisina B1 B2 μ/kg < 1000 Claviceps spp μ/kg < 50		<u>Pesticidi:</u> Piretroidi: < LQ Organofosforati: < LQ Organoclorurati: < LQ
<u>Metalli:</u> Mercurio mg/kg < 0,50 Piombo mg/kg. < 0,20 Cadmio mg/kg. < 0,10 Arsenico mg/kg. < 0,20		<u>Valori Nutrizionali medi per 100 g</u> Energia (Kj/Kcal) 1.451/342 Grassi 1,2 g di cui acidi grassi saturi 0,2 g Carboidrati 70,4 g di cui Zuccheri 2,1 g Fibre 3,0 g Proteine 10,9 g Sale 0 g
Ingredienti: Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Uso designato: Etichetta ambientale: Hia/Halal:	Farina di grano tenero tipo "00" Identificato dalla data di scadenza sull'imbocco 9 mesi dalla macinazione Glutine (può contenere soia) In luogo fresco areato ed asciutto. Prodotto per Pizzeria Sacco carta (Pap 22), film plastico (LD-PE). HIA-ITA-00429-006	

Data Emissione: 02/01/2025

Ultimo Controllo: 25 febbraio 2025

Firma Responsabile: .....



**MOLINO PASINI SPA SOCIETA' BENEFIT**

via Buscoldo 27/bis, 46010 Cesole (MN), Italy

Tel. +39 0376 969015, info@molinopasini.com

P.I. / C.F. / REA: 00137190203 -

Capitale Sociale: € 2.000.000,00 i.v.