



SCHEMA TECNICA

Farina tipo: **BIOLOGICA INTEGRALE**
Ottenta dalla macinazione di grano tenero biologico di provenienza Italia

<u>Dati Alveografici:</u> W : N.D. P/L : N.D.	<u>Dati Brabender:</u> A: ≥ 60 B: 4' - 6' CD: > 5'	<u>Dati Chimici:</u> Umidità: < 15,5% Max Ceneri: 1,30 - 1,70% Falling Number: > 250 Proteine: <12 %
<u>Dati Filth Test:</u> n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: Assente		<u>Analisi batteriologica:</u> Carica microbica totale U.F.C./g: < 100.000 Coliformi totali U.F.C./g: < 1000 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 < 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 medi per 100 g:</u> Energia (Kj/Kcal) 1.334/319 Grassi 1,90 g di cui acidi grassi saturi 0,40 g Carboidrati 67,8 g di cui Zuccheri 2,1 g Fibre 8,4 g Proteine 12 g Sale 0 g
<u>Ingredienti:</u> Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Confezione: Uso designato:	Farina di grano tenero tipo "integrale" da agricoltura biologica Identificato dalla data di scadenza sull'imballo 6 mesi dalla macinazione Glutine (può contenere soia e senape) In luogo fresco areato ed asciutto. Sacco di carta da Kg. 25 Prodotto per Panificazione, Pizzeria, Pasta Fresca, Pasticceria	

22 febbraio 2022

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.