



SCHEMA TECNICA

Farina tipo: 0 CREMONA ORIGINE LOMBARDIA
Ottenua dalla macinazione di grano tenero di provenienza LOMBARDA

<p><u>Dati Alveografici:</u></p> <p>W : 250 / 290 P/L : 0,60 / 0,80</p>	<p><u>Dati Brabender:</u></p> <p>A: ≥ 57 B: 2' – 6' CD: > 7'</p>	<p><u>Dati Chimici:</u></p> <p>Umidità: < 15,5% Max Ceneri: < 0,65% Max Glutine t.q. : ≥ 9% Falling Number: > 300 Proteine: > 12%</p>
<p><u>Dati Filth Test:</u></p> <p>n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: Assente</p>		<p><u>Analisi Batteriologica:</u></p> <p>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</p>
<p><u>Agenti Contaminanti:</u></p> <p>Micotossine:</p> <p>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⁾</p> <p>Metalli:</p> <p>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></p> <p>Piretroidi: < LQ Organofosforati: < LQ Organoclorurati: < LQ</p>
<p><u>Ingredienti:</u></p> <p>Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Trasporto: Uso designato:</p>		<p>Farina di grano tenero tipo "0" Identificato dalla data di scadenza sull'imballo 9 mesi dalla macinazione Glutine In luogo fresco areato ed asciutto. Sfuso e in imballi di carta uso alimentare Prodotto per Panificazione</p>
<p><u>Valori Nutrizionali medi per 100 g:</u></p> <p>Energia (Kj7Kcal) 1.462/345 Grassi 1,5 g di cui acidi grassi saturi 0,3 g Carboidrati 69,0 g di cui Zuccheri 2,0 g Proteine 12,2 g Fibre 3,2 g Sale 0 g</p>		

29 novembre 2017

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.