SCHEDA TECNICA

Farina tipo: **SEGALE TIPO 2**
Ottenuta dalla macinazione di segale di provenienza UE

Descrizione:	Caratteristiche Organolettiche:	Dati Chimici:
Farina di segale prepulita, macinata gradualmente e setacciata	sapore----tipico di segale odore-----tipico di segale colore-----grigio	Umidità: < 15,5% Max

Dati Filth Test:

n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50
n° di peli di roditore per 50 grammi: Assente

Analisi Batteriologica:

Carica microbica totale U.F.C./g:	< 1.000.000
Escherichia Coli U.F.C./g:	< 100
Lieviti U.F.C./g:	< 10.000
Muffe U.F.C./g:	< 100.000
Salmonella:	Assente in 25 g

Agenti Contaminanti:

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

Pesticidi:

Piretroidi:	< LQ
Organofosforati:	< LQ
Organoclorurati:	< LQ

Valori Nutrizionali medi per 100 g

Energia (Kj/Kcal)	1.411/334
Grassi	1,42 g
di cui acidi grassi saturi	0,18 g
Carboidrati	66,7 g
di cui Zuccheri	0,66 g
Proteine	9 g
Fibre	9 g
Sale	0 g

Ingredienti:	Farina di segale tipo “2”
Lotto:	Identificato dalla data di scadenza sull’imballo
Scadenza:	12 mesi dalla macinazione
Allergeni:	Glutine
Conservazione:	In luogo fresco areato ed asciutto.
Trasporto:	Imballi di carta uso alimentare
Confezione:	Sacco carta da Kg. 25
Uso designato:	Prodotto per Prodotti da Forno

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.