



## SCHEMA TECNICA

**Farina tipo: 00 NOVARA**

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza UE e NON UE

<p><u>Dati Alveografici:</u></p> <p>W : 390 / 410 P/L : 0,55 / 0,65</p>	<p><u>Dati Brabender:</u></p> <p>A: ≥ 58 B: 7' – 8' CD: ≥ 17'</p>	<p><u>Dati Chimici:</u></p> <p>Umidità: &lt; 15,5% Max Ceneri: &lt; 0,55% Max Glutine t.q. : &gt; 12% Falling Number: &gt; 300 Proteine: &gt; 13,5%</p>
<p><u>Dati Filth Test:</u></p> <p>n° di frammenti di insetti per 50 grammi: &lt; 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: &lt; 50.000 Coliformi totali U.F.C./g: &lt; 100 Escherichia Coli U.F.C./g: &lt; 10 Muffe e lieviti U.F.C./g: &lt; 1.000</p>
<p><u>Agenti Contaminanti:</u></p> <p>Micotossine:</p> <p>Aflatossine B1                      μ/kg &lt; 2,0 Aflatossine (B1B2G1G2)        μ/kg &lt; 4,0 Ocratossina A                        μ/kg &lt; 3,0 Deossinivalenolo (Don)         μ/kg &lt; 750 Zearalenone                          μ/kg &lt; 75 Fumonisina B1 B2                 μ/kg &lt; 1000 <sup>(23)</sup></p> <p><u>Metalli:</u></p> <p>Mercurio                                mg/kg &lt; 0,50 Piombo                                  mg/kg. &lt; 0,20 Cadmio                                  mg/kg. &lt; 0,10 Arsenico                                 mg/kg. &lt; 0,20</p>		<p><u>Pesticidi:</u></p> <p>Piretroidi: &lt; LQ Organofosforati: &lt; LQ Organoclorurati: &lt; LQ</p> <p><u>Valori Nutrizionali medi per 100 g:</u></p> <p>Energia (Kj/Kcal)                    1.455/343 Grassi                                    1,4 g di cui acidi grassi saturi        0,3 g Carboidrati                            67,8 g di cui Zuccheri                        2,0 g Fibre                                      2,0 g Proteine                                 13,8 g Sale                                        0 g</p>
<p><u>Ingredienti:</u></p> <p>Lotto:</p> <p>Scadenza:</p> <p>Allergeni:</p> <p>Conservazione:</p> <p>Uso designato:</p>	<p>Farina di grano tenero tipo "00" Identificato dalla data di scadenza sull'imballo 9 mesi dalla macinazione Glutine (può contenere soia) In luogo fresco areato ed asciutto. Prodotto per Panificazione</p>	

18 novembre 2021

Firma Responsabile: .....



**Molino Pasini S.p.A.**

Via Buscoido, 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.