SCHEDA TECNICA

Farina tipo: **INTEGRALE ORO A FOGLIA LARGA**
Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza UE

Dati Alveografici:	Dati Brabender:	Dati Chimici:	
W: N.D.	A: N.D.	Umidità:	< 15,5% Max
P/L: N.D.	B: N.D.	Ceneri:	1,30 – 1,70%
	CD: N.D.	Glutine t.q. :	> 11,5%
		Cellulosa s.s. :	< 1,60%
		Falling Number:	> 290
		Proteine:	> 14%

Dati Filth Test:	Analisi Batteriologica:	
n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50	Carica microbica totale U.F.C./g:	< 50.000
n° di peli di roditore per 50 grammi: Assente	Coliformi totali U.F.C./g:	< 1.000
	Escherichia Coli U.F.C./g:	< 10
	Muffe e lieviti U.F.C./g:	< 1.000

Agenti Contaminanti:		Pesticidi:	
Micotossine:			
Aflatossine B1	µ/kg < 2,0	Piretroidi:	< LQ
Aflatossine (B1B2G1G2)	µ/kg < 4,0	Organofosforati:	< LQ
Ocratossina A	µ/kg < 3,0	Organoclorurati:	< LQ
Deossinivalenolo (Don)	µ/kg < 750		
Zearalenone	µ/kg < 75		
Fumonisina B1 B2	µ/kg < 1000 (23)		
		Valori Nutrizionali medi per 100 g:	
Metalli:		Energia (Kj/Kcal)	1.409/333
Mercurio	mg/kg < 0,50	Grassi	2,2 g
Piombo	mg/kg. < 0,20	di cui acidi grassi saturi	0,6 g
Cadmio	mg/kg. < 0,10	Carboidrati	59,4 g
Arsenico	mg/kg. < 0,20	di cui Zuccheri	1,77 g
		Fibre	9,3 g
		Proteine	14,3 g
		Sale	0 g

Ingredienti:	Farina di grano tenero tipo integrale
Lotto:	Identificato dalla data di scadenza sull'imballo
Scadenza:	9 mesi dalla macinazione
Allergeni:	Glutine (può contenere Soia)
Conservazione:	In luogo fresco areato ed asciutto.
Etichetta ambientale:	Sacco carta (Pap 22), film plastico (LD-PE).
Uso designato:	Prodotto per Panificazione

21 giugno 2023 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.