SCHEDA TECNICA

Farina tipo: **0 PADOVA**
Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza UE

Dati Alveografici:	Dati Brabender:	Dati Chimici:
W : 380 / 400 P/L : 0,60 / 0,65	A: ≥ 57 B: 4' – 6' CD: ≥ 15'	Umidità: < 15,5% Max Ceneri: < 0,65% Max Glutine t.q. : ≥ 12,5% Falling Number: > 300 Proteine: > 14%

Dati Filth Test:	Analisi Batteriologica:
n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: Assente	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

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	**Valori Nutrizionali medi per 100 g:**	
Fumonisina B1 B2	µ/kg < 1000 (23)	Energia (Kj/Kcal)	1.456/343
		Grassi	1,4 g
Metalli:		di cui acidi grassi saturi	0,37 g
Mercurio	mg/kg < 0,50	Carboidrati	68,4 g
Piombo	mg/kg. < 0,20	di cui Zuccheri	1,22 g
Cadmio	mg/kg. < 0,10	Fibre	2,3 g
Arsenico	mg/kg. < 0,20	Proteine	14,1 g
		Sale	0 g

Ingredienti:	Farina di grano tenero tipo "0"
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.
Uso designato:	Prodotto per Panificazione
Hia/Halal:	HIA-ITA-00429-060

17 ottobre 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.