



## SCHEDA TECNICA

Farina tipo: **00 DEL MIO SACCO GENERICA BLU**

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza UE

<u>Dati Alveografici:</u> W : 200 / 220 P/L : 0,45 / 0,55	<u>Dati Brabender:</u> A: ≥ 55 B: 4' - 5' CD: ≥ 3'	<u>Dati Chimici:</u> Umidità: < 15,5% Max Ceneri: < 0,55% Max Glutine t.q. : ≥ 7,5% Falling Number: > 250 Proteine: > 10,5%
<u>Dati Filth Test:</u> n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: Assente		<u>Analisi Batteriologica:</u> 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
<u>Agenti Contaminanti:</u> 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 <sup>(23)</sup>  <u>Metalli:</u> Mercurio mg/kg < 0,50 Piombo mg/kg. < 0,20 Cadmio mg/kg. < 0,10 Arsenico mg/kg. < 0,20		<u>Pesticidi:</u> Piretroidi: < LQ Organofosforati: < LQ Organoclorurati: < LQ  <u>Valori Nutrizionali medi per 100 g:</u> Energia (Kj/Kcal) 1.451/342 Grassi 1,2 g di cui acidi grassi saturi 0,2 g Carboidrati 70,4 g di cui Zuccheri 2,1 g Fibre 3,0 g Proteine 10,9 g Sale 0 g
<u>Ingredienti:</u> Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Confezione Uso designato: Popolazione di utilizzo:	Farina di grano tenero tipo "00" Identificato dalla data di scadenza sull'imballo 12 mesi dalla macinazione Glutine (può contenere soia, uova, latte, sesamo) In luogo fresco areato ed asciutto. Sacco di carta da Kg. 1 Prodotto per Uso Domestico Persone non affette da celiachia o sensibili al glutine	

18 maggio 2020

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.