



SCHEMA TECNICA

Farina tipo: **TIPO 1 SOFFIO ML (MEDIA LIEVITAZIONE)**

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza NORD AMERICA e UE

<u>Dati Alveografici:</u> W : 275 / 300 P/L : 0,50 / 0,60	<u>Dati Brabender:</u> A: ≥ 61 B: 4' - 5' CD: ≥ 8'	<u>Dati Chimici:</u> Umidità: < 15,5% Max Ceneri: < 0,80% Max Glutine t.q. : ≥ 11,0% Falling Number: > 300 Proteine: > 13%
<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> <u>Micotossine:</u> Aflatossine B1 μ/kg < 2,0 Aflatossine (B1B2G1G2) μ/kg < 4,0 Ocratossina A μ/kg < 3,0 Deossinivalenolo (Don) μ/kg < 750 Zearalenone μ/kg < 75 Fumonisina B1 B2 μ/kg < 1000 ⁽²³⁾ <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) 1.463/345 Grassi 1,6 g di cui acidi grassi saturi 0,42 g Carboidrati 68,3 g di cui Zuccheri 1,65 g Fibre 3,7 g Proteine 13,4 g Sale 0 g
<u>Ingredienti:</u> Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Uso designato:	Farina di grano tenero tipo "1" Identificato dalla data di scadenza sull'imballo 9 mesi dalla macinazione Glutine (può contenere soia) In luogo fresco areato ed asciutto. Prodotto per Pizzeria. Per cornicioni fragranti con grandi alveolature. Dona doratura e croccantezza alla pizza.	

25 maggio 2021

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.