



SCHEMA TECNICA

Farina tipo: TIPO 1 SOFFIO LL (LUNGA LIEVITAZIONE)

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

<p><u>Dati Alveografici:</u></p> <p>W : 390 / 420 P/L : 0,50 / 0,55</p>	<p><u>Dati Brabender:</u></p> <p>A: ≥ 60 B: 7' – 9' CD: ≥ 18'</p>	<p><u>Dati Chimici:</u></p> <p>Umidità: < 15,5% Max Ceneri: < 0,80% Max Glutine t.q. : ≥ 13,5% Falling Number: > 250 Proteine: > 15%</p>
<p><u>Dati Filth Test:</u></p> <p>n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 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: < 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</p>
<p><u>Agenti Contaminanti:</u></p> <p>Micotossine: 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 Fumonisin B1 B2 μ/kg < 1000 ⁽²³⁾</p> <p>Metalli: Mercurio mg/kg < 0,50 Piombo mg/kg. < 0,20 Cadmio mg/kg. < 0,10 Arsenico mg/kg. < 0,20</p>		<p><u>Pesticidi:</u></p> <p>Piretroidi: < LQ Organofosforati: < LQ Organoclorurati: < LQ</p>
<p><u>Ingredienti:</u> Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Uso designato:</p>		<p>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.</p>
<p><u>Valori Nutrizionali medi per 100 g:</u></p> <p>Energia (Kj/Kcal) 1.464/345 Grassi 1,6 g di cui acidi grassi saturi 0,44 g Carboidrati 68,0 g di cui Zuccheri 1,55 g Fibre 1,8 g Proteine 15,2 g Sale 0 g</p>		

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.