



SCHEDA TECNICA

Farina tipo: **00 PASTA ORO ARTIC**

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza Ue

<u>Dati Alveografici:</u>	<u>Dati Brabender:</u>	<u>Dati Chimici:</u>
W : 300/350 P/L : 0,70 / 0,80	A: ≥ 56 B: 1' / 3' CD: $> 20'$	Umidità: $< 15,5\%$ Max Ceneri: $< 0,42\%$ Max Glutine t.q. : $\geq 11,5\%$ Falling Number: > 300 Proteine: $> 12,5\%$
<u>Dati Filth Test:</u>		<u>Analisi Batteriologica:</u>
n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: Assente		Carica microbica totale UFC/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 $\mu\text{kg} < 2,0$ Aflatossine (B1B2G1G2) $\mu\text{kg} < 4,0$ Ocratossina A $\mu\text{kg} < 3,0$ Deossinivalenolo (Don) $\mu\text{kg} < 600$ Zearalenone $\mu\text{kg} < 75$ Fumonisina B1 B2 $\mu\text{kg} < 1000$ Claviceps spp $\mu\text{kg} < 50$ <u>Metalli:</u> Mercurio $\text{mg/kg} < 0,50$ Piombo $\text{mg/kg.} < 0,20$ Cadmio $\text{mg/kg.} < 0,10$ Arsenico $\text{mg/kg.} < 0,20$		<u>Pesticidi:</u> Piretroidi: < LQ Organofosforati: < LQ Organoclorurati: < LQ <u>Valori Nutrizionali medi per 100 g:</u> Energia (Kj/Kcal) 1.460/344 Grassi 1,0 g di cui acidi grassi saturi 0,3 g Carboidrati 72,9 g di cui Zuccheri 2,1 g Fibre 2,1 g Proteine 12,5 g Sale 0 g
Ingredienti: Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Uso designato: Etichetta ambientale:	Farina di grano tenero tipo "00" Identificato dalla data di scadenza sull'imbocco 9 mesi dalla macinazione Glutine (può contenere soia) In luogo fresco areato ed asciutto. Prodotto per Pasta Fresca Sacco carta (Pap 22), film plastico (LD-PE).	

Data Emissione: 02/01/2025

Ultimo Controllo: 25 febbraio 2025

Firma Responsabile: