



## SCHEMA TECNICA

**Farina tipo: 1 PRIMITIVA "400"**

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

<p><u>Dati Alveografici:</u></p> <p>W : 400 / 450 P/L : 0,60 / 0,70</p>	<p><u>Dati Brabender:</u></p> <p>A: &gt; 59 B: 7' - 9' CD: ≥ 19'</p>	<p><u>Dati Chimici:</u></p> <p>Umidità: &lt; 15,5 % Max Ceneri: 0,55 - 0,90% Glutine t.q. : &gt; 13% Falling Number: &gt; 350 Proteine: &gt; 14%</p>
<p><u>Dati Filth Test:</u></p> <p>n° di frammenti di insetti per 50 grammi: &lt; 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: &lt; 50.000 Coliformi totali U.F.C./g: &lt; 100 Escherichia Coli U.F.C./g: &lt; 10 Muffe e lieviti U.F.C./g: &lt; 1000</p>
<p><u>Agenti Contaminanti:</u></p> <p>Micotossine:</p> <p>Aflatossine B1                      μ/kg &lt; 2,0 Aflatossine (B1B2G1G2)           μ/kg &lt; 4,0 Ocratossina A                        μ/kg &lt; 3,0 Deossivalenolo (Don)               μ/kg &lt; 750 Zearalenone                          μ/kg &lt; 75 Fumonisina B1 B2                   μ/kg &lt; 1000 (23)</p> <p><u>Metalli:</u></p> <p>Mercurio                              mg/kg &lt; 0,50 Piombo                                mg/kg &lt; 0,20 Cadmio                                mg/kg &lt; 0,10 Arsenico                              mg/kg &lt; 0,20</p>		<p><u>Pesticidi:</u></p> <p>Piretroidi: &lt; LQ Organofosforati: &lt; LQ Organoclorurati: &lt; LQ</p>
		<p><u>Valori Nutrizionali medi per 100 g:</u></p> <p>Energia (Kj/Kcal)                    1.448/341 Grassi                                    1,4 g di cui acidi grassi saturi        0,3 g Carboidrati                            66,2 g di cui Zuccheri                       2,0 g Proteine                                14,4 g Fibre                                     3,7 g Sale                                       0 g</p>
<p><u>Ingredienti:</u> Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Trasporto: Uso designato:</p>	<p>Farina di grano tenero tipo "1" Identificato dalla data di scadenza sull'imballo 9 mesi dalla macinazione Glutine In luogo fresco areato ed asciutto. Sfuso e in imballi di carta uso alimentare Prodotto per Panificazione, Pasticceria, Pizzeria</p>	

29 novembre 2017

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.