

**MOLINI INDUSTRIALI**

MOD 03/02

SCHEDA TECNICA

ED. 02 REV. 00 DEL 03-11-08

SOST. ED. 01 REV. 01 DEL 20.06.06

STANDARD PRODOTTO FINITO**FARINA TIPO "0 VERDE "****DESTINAZIONE D'USO**

Usi di cucina sia casalinga che della ristorazione; ideale per pane semplice, focacce e pizze

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI -VALORI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO

Energia	1.435 kJ / 343 kcal
Grassi	1,19 g.
Di cui acidi grassi saturi	0,29 g.
Carboidrati	71 g
Di cui zuccheri	1,6 g.
Fibre	2,7 g
Proteine	10,7 g.
Sale	0,007 g

PACKAGING E CONSERVAZIONE**Imballo****Marchio**

Confezioni disponibili	Kg.1	Kg.5	Kg.25	sacco carta
Confezioni x collo	10	-	-	
Colli x strato	11	14	4	
Colli x Pallet	99	196	40	
Consigli per la conservazione	La farina mantiene le sue proprietà specifiche se conservata in ambiente fresco e aerato .			
Shelf - life	12 MESI			

**Requisiti chimici**

Requisiti chimici	unità di misura	valore	tolleranza	metodica
UMIDITA'	%		15	+-0,5
CENERI	%		0,65	MAX
PROTEINE	%		11,00	+-0,5
GLUTINE S.S.	%		10,00	+1

Requisiti fisici reologici

W	erg		220	+-10	ISO 5530/4
P/L	mm/mm		0,50	+-0,13	ISO 5530/4
ASSORBIMENTO	%		53	+-1	ISO 5530/1
STABILITA'	Minuti		5	+-2	ISO 5530/1
FALLING NUMBER	Unita'		280	+-10	ISO 3093

Requisiti microbiologici

CARICA BATT.TOTALE	UFC/g		100.000	MAX	RAPP.ISTISAN
COLIFORMI TOTALI	UFC/g		1.000	MAX	UNI ISO 4832
E.COLI	UFC/g		ASSENTE		ITALMOPA 1996
MUFFE	UFC/g		5.000	MAX	ITALMOPA 1996
LIEVITI	UFC/g		1.000	MAX	ITALMOPA 1996

Requisiti Biologici Residuali

FILTH TEST	Frammenti di insetti	/50g	20	MAX	MILATOVIC1962
CORPI ESTRANEI (VETRO,METALLI ,ETC)		/50g	ASSENTI		

Residui tossine e fitofarmaci

AFLATOSSINE TOT	µg/kg		4	MAX	HPLC
AFLATOSSINE B1	µg/kg		2	MAX	HPLC
DEOSSINIVALENOLO	µg/kg		750	MAX	HPLC
ZEREALENONE	µg/kg		75	MAX	HPLC
OCRATOSSINA A	µg/kg		3	MAX	HPLC
FITOFARMACI	mg/kg		limiti di legge	MAX	GASCROMATO.

Metalli pesanti

PIOMBO	mg/kg		Limiti di legge	MAX	GASCROMATO.
CADMIO	mg/kg		Limiti di legge	MAX	

DATA : 28.06.17

EMISSIONE CONT.QUALITA'
ApprovatoLA DIREZIONE
Approvato