

# MOLINO FERRARI PARI DE S.R.L.



Scheda tecnica	Farina di grano tenero tipo 0 BIO		
Confezione:	Sacchetto di carta da kg 1		
<b>DEFINIZIONE:</b>			
Prodotto ottenuto direttamente dalla macinazione del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare al D.P.R. n° 187 del 9.2.2001			
<b>DESTINAZIONE:</b>			
Per la produzione di pane, pizza, prodotti dolciari e pasta fresca			
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:</b>			
Parametro	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	% sul peso	15.50	Max
Ceneri	% s.s.	0.50	0.65
Proteine	% s.s.	11	Min
Falling Number	secondi	220	min
Prodotti fitosanitari	La farina e' conforme alle vigenti normative di legge in materia di residui di presidi sanitari nei prodotti destinati all'alimentazione umana		
<b>INQUINANTI CHIMICO-BIOLOGICI:</b>			
Metalli pesanti	Limiti di legge		
Micotossine	Limiti di legge		
<b>CARATTERISTICHE REOLOGICHE:</b>			
<b>ALVEOGRAMMA CHOPIN</b>			
W	x 10 <sup>-j</sup>	220	+/- 20
P/L	mmH2O/mm	0.60	+/- 0.20
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:</b>			
Carica batterica totale	ufc/g	100.000	Max
Muffe e lieviti	ufc/g	10.000	Max
Coliformi spp.	ufc/g	1.000	Max
Salmonella spp.	ufc/ 25 g	assente	
filth test	50 g	50 frammenti insetto	Peli topo assenti
<b>VALORI NUTRIZIONALI (Calcolati per 100 gr di prodotto)</b>			
Valore Energetico	1472/346	kJ/kcal	
Grassi	1,43	g	
di cui saturi	0,31	g	
Carboidrati	71,60	g	
di cui zuccheri	0,70	g	
Fibre	3,10	g	
Proteine	11,40	g	
Sale	0,000	g	
<b>CARATTERISTICHE:</b>			
La farina di grano tenero tipo 0 BIO proviene dalla macinazione di una miscela di grani di qualità nazionali provenienti da coltivazioni biologiche			
La farina proviene esclusivamente da cereali sani leali e mercantili su cui si effettua pulitura e lavaggio tradizionali. Non contiene sostanze estranee al frumento. La farina e' esente da additivi ed ausiliari tecnologici di qualunque natura.			
<b>ALLERGENI:</b>	Dichiarazione di riferimento alla Dir. 2003/89/CE: CONTIENE GLUTINE, naturalmente presente nel grano, l'assunzione della farina e/o dei suoi derivati deve essere assolutamente evitata da parte di soggetti affetti da celiachia		
<b>OGM</b>	PRODOTTA CON GRANI NON OGM come da Reg. EU n° 1829 e 1830/2003		
<b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b>	Trattamento ASSENTE		
<b>CONSERVAZIONE</b>	Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto ed areato T MAX = 20°C H2O REL. MAX = 45% Al ricevimento della merce, togliere immediatamente dal pallet il film estensibile per permettere una corretta traspirazione e conservazione		
<b>SCADENZA</b>	12 mesi dalla data di produzione se rispettata rigorosamente la voce "Conservazione"		

43126 PARMA – Strada Baganzola n. 44 Tel. 0521 986085 – Fax 0521 985670

C.F. – P.I. Reg. Imp. Parma 01518410343 – R.E.A. Parma N. 159341

[www.molinferrari.it](http://www.molinferrari.it) – [info@molinferrari.it](mailto:info@molinferrari.it)