

MOLINO FERRARI PARI DE S.R.L.



Scheda tecnica	Farina di grano tenero tipo '00' PASTA		
Confezione: Sacchetto di carta da kg 1	Peso netto: 1000 g		
Codice EAN: 8008515344000	Codice interno: 344		
DEFINIZIONE:			
Prodotto ottenuto direttamente dalla macinazione grossolana del grano tenero, conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 4/07/1967 n° 580 e successive modifiche			
DESTINAZIONE:			
Ideale per la produzione di pasta fresca. Farina molto calibrata e bianca che esalta il colore giallo della pasta fresca e mantiene la cottura.			
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:			
Parametro	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	% sul peso	15.50	Max
Ceneri	% s.s.	0.30	Max
Glutine umido	% t.q.	27	+/- 2
Falling Number	secondi	300	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		
Micotossine	La farina e' stata manipolata e conservata in modo da evitare la formazione di micotossine		
CARATTERISTICHE REOLOGICHE:			
ALVEOGRAMMA CHOPIN			
W	x 10-4j	n.r.	
P/L	mmH2O/mm	n.r.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:			
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	
CARATTERISTICHE IOLOGICHE:			
Frammenti insetti	n° in 50 g	50	Max
Peli di topo	n° in 50 g	Assenti	
VALORI NUTRIZIONALI (Calcolati per 100 gr di prodotto)			
Valore Energetico	1472/347	kJ/kcal	
Grassi	1,50	g	
di cui saturi	0,28	g	
Carboidrati	71,00	g	
di cui zuccheri	1,90	g	
Fibre	2,00	g	
Proteine	9,50	g	
Sale	0,005	g	
CARATTERISTICHE:			
La farina di grano tenero tipo '00' Pasta proviene dalla macinazione di una miscela di grani di qualità nazionali e europei			
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 non contiene sostanze estranee al frumento e non ha subito imbiancamento artificiale o trattamenti similari, e' esente da additivi ed ausiliari tecnologici di qualunque natura.			
ASPETTO:	La farina si presenta come polvere fine, impalpabile, soffice, scorrevole al tatto e priva di grumi		
COLORE:	La farina si presenta di colore bianco, omogeneo e privo di tonalità estranee		
ODORE E SAPORE:	L'odore ed il sapore sono tipici del grano, leggeri e gradevoli. Non presenta odore di stantio, ammuffito, rancido, fermentato nè sapore acido o estraneo.		
ALLERGENI:	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		
OGM	PRODOTTA CON GRANI NON OGM come da Reg. EU n° 1829 e 1830/2003		
PRESENZA ALLERGENI:	Dichiarazione di riferimento alla Dir. 2003/89/CE: la farina contiene glutine		
CONSERVAZIONE	Prodotto in sacchetti: 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		
SCADENZA	12 mesi dalla data di produzione se rispettata rigorosamente la voce "Conservazione"		
Emesso il: 05-01-2015			
Approvato da			
Responsabile Produzione:			