

MOLINO FERRARI PARI DE S.R.L.



Scheda tecnica	Farina di grano tenero tipo 00 BIO		
Confezione:	Sacchetto di carta da kg 1		
DEFINIZIONE:			
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			
DESTINAZIONE:			
Per la produzione di pane, pizza, prodotti dolciari e pasta fresca			
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:			
Parametro	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	% sul peso	15.50	Max
Ceneri	% s.s.	0.50	0.55
Proteine	% s.s.	10.50	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		
INQUINANTI CHIMICO-BIOLOGICI:			
Metalli pesanti	Limiti di legge		
Micotossine	Limiti di legge		
CARATTERISTICHE REOLOGICHE:			
ALVEOGRAMMA CHOPIN			
W	x 10 ^{-j}	240	+/- 20
P/L	mmH2O/mm	0.60	+/- 0.20
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	
filth test	50 g	50 frammenti insetto	Peli topo assenti
VALORI NUTRIZIONALI (Calcolati per 100 gr di prodotto)			
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	
CARATTERISTICHE:			
La farina di grano tenero tipo 00 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.			
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		
RADIAZIONI IONIZZANTI	Trattamento ASSENTE		
CONSERVAZIONE	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"		

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 – info@molinferrari.it