MOLINO FERRARI PARIDE S.R.L.



Scheda tecnica		Farina di grano tenero tipo Extra Pizza – Sacco Azzurro		
Confezione:		Sacco carta da kg 25		
DEFINIZIONE:				
Prodotto ottenuto direttamente estranee e dalle impurità, confo 4/07/1967 n° 580 e successive r	rme alla legislazio			
DESTINAZIONE:				
Per la produzione di pane e pizza CARATTERISTICE CHIMICO-FISICHE:				
		Valore	Tollowanaa	
Parametro	Unità di misura		Tolleranza	
Umidità	% sul peso	15.50	Max	
Ceneri	% s.s.	0.65	Max	
Proteine	% s.s.	14.50	Min	
Falling Number Prodotti fitosanitari	secondi 250 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			
CARATTERISTICE REOLOGICA	HE:			
ALVEOGRAMMA CHOPIN				
W	x 10 ⁻⁴ j	380	+/- 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		
CARATTERISTICHE:				
La farina di grano tenero Extra Pizza proviene dalla macinazione di una miscela di grani di qualità nazionali, europei e canadesi				
La farina proviene esclusivamer lavaggio tradizionali. Non contie	ne sostanze estra			
ed ausiliari tecnologici di qualunque natura. 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 = 25°C H2O REL. MAX = 65%			
SCADENZA		12 mesi dalla data di produzione se rispettata rigorosamente la voce "Conservazione"		
Emesso il: 05-01-2013				
Approvato da				
Responsabile Produzione:				