

MOLINO FERRARI PARI DE S.R.L.



Scheda tecnica	Farina di grano tenero tipo Speciale Pizza – Sacco Arancio		
Confezione: Sacco carta da kg 25	Peso netto: 25 kg		
Codice EAN: 8008515111008	Codice Interno: 074		
DEFINIZIONE:			
Prodotto ottenuto direttamente dalla macinazione del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 4/07/1967 n° 580 e successive modifiche			
DESTINAZIONE:			
Per la produzione di pane e pizza			
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:			
Parametro	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	% sul peso	15.50	Max
Ceneri	% s.s.	0.65	Max
Proteine	% s.s.	14.50	Min
Falling Number	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		
CARATTERISTICHE REOLOGICHE:			
ALVEOGRAMMA CHOPIN			
W	x 10 ^{-j}	320	+/- 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	
VALORI NUTRIZIONALI (Calcolati per 100 gr di prodotto)			
Energia	1463/345 kJ/kcal		
Grassi	1,5 g		
di cui saturi	0,7 g		
Carboidrati	67,7 g		
di cui zuccheri	2,83 g		
Fibre	2,15 g		
Proteine	14,50 g		
Sale	0,00 g		
CARATTERISTICHE:			
La farina di grano tenero tipo Speciale Pizza proviene dalla macinazione di una miscela di grani di qualità nazionali, europei e canadesi			
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.			
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:			

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.molinoferrari.it – info@molino ferrari.it