

MOLINO FERRARI PARI DE S.R.L.



Scheda tecnica	Farina di grano tenero tipo 00 per Dolci		
Confezione: Sacchetto di carta da kg 1	Peso netto: 1000 g		
Codice EAN: 8008515110018	Codice interno: 028		
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 torte, pasta frolla e biscotti			
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:			
Parametro	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	% sul peso	15.50	Max
Ceneri	% s.s.	0.55	Max
Proteine	% s.s.	11.0	Min
Falling Number	secondi	285	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 ⁻³ j	220	+/- 20
P/L	mmH ₂ O/mm	0.50	+/- 0.10
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	0,47 g		
Carboidrati	67,70 g		
di cui zuccheri	1,83 g		
Fibre	3,80 g		
Proteine	11.36 g		
Sale	0,00 g		
CARATTERISTICHE:			
La farina di grano tenero tipo 00 per dolci proviene dalla macinazione di grani di qualità nazionali e comunitari			
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.			
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.		
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 H ₂ O REL. MAX = 65% Al ricevimento della merce, togliere immediatamente dal pallet il film estensibile per permettere una corretta traspirazione e conservazione del prodotto		
SCADENZA	12 mesi dalla data di produzione se rispettata rigorosamente la voce "Conservazione"		
Emesso il: 10-01-2014			
Approvato da			
Responsabile Produzione:			