

# MOLINO FERRARI PARIDE S.R.L.



|   |  |               |                   |
|---|--|---------------|-------------------|
| Scheda tecnica  | Farina di grano tenero tipo 0 MANITOBA   |               |                   |
| Confezione:   | Sacchetto di carta da kg 25  |               |                   |
| <b>DEFINIZIONE:</b>   |  |               |                   |
| 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               |  |               |                   |
| <b>DESTINAZIONE:</b>  |  |               |                   |
| Per la produzione di pane, pizza, prodotti dolciari lievitati e pasta fresca  |  |               |                   |
| <b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:</b>   |  |               |                   |
| <i>Parametro</i>  | <i>Unità di misura</i>   | <i>Valore</i> | <i>Tolleranza</i> |
| Umidità   | % sul peso   | 15.50         | Max               |
| Ceneri  | % s.s.   | 0.65          | Max               |
| Proteine  | % s.s.   | 13.50         | Min               |
| 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   |               |                   |
| <b>CARATTERISTICHE REOLOGICHE:</b>  |  |               |                   |
| <i>ALVEOGRAMMA CHOPIN</i>   |  |               |                   |
| W   | x 10 <sup>-4</sup> j   | 340           | +/- 20            |
| P/L   | mmH <sub>2</sub> O/mm  | 0.70          | +/- 0.10          |
| <b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:</b>   |  |               |                   |
| 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       |                   |
| <b>CARATTERISTICHE:</b>   |  |               |                   |
| La farina di grano tenero tipo 0 Manitoba proviene dalla macinazione di grani di qualità 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. |  |               |                   |
| <b>PRESENZA ALLERGENI:</b>  | Dichiarazione di riferimento alla Dir. 2003/89/CE: la farina contiene glutine  |               |                   |
| <b>CONSERVAZIONE</b>  | Prodotto in sacchetti: si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto ed areato T MAX = 25°C H <sub>2</sub> O REL. MAX = 65% |               |                   |
| <b>SCADENZA</b>   | 12 mesi dalla data di produzione se rispettata rigorosamente la voce "Conservazione"   |               |                   |
| Emesso il: 05-01-2013   |  |               |                   |
| Approvato da<br>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](http://www.molinoferrari.it) – [info@molino ferrari.it](mailto:info@molino ferrari.it)