

MOLINO FERRARI PARI DE S.R.L.



Scheda tecnica	Farina di grano duro		
Confezione: Sacchetto carta da kg 1	Peso netto: 1000 gr		
Codice EAN: 8008515010004	Codice interno: 010		
DEFINIZIONE:			
Prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.			
DESTINAZIONE:			
Per la produzione di pasta secca e panificazione			
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:			
Parametro	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	% sul peso	15.00	+/- 0.5
Ceneri	% s.s.	15.0	+/- 0.17
Proteine	% s.s.	11.5	Min
Sfarin, g. tenero	% su t.q.	0 + 3	
INQUINANTI CHIMICO-BIOLOGICI:			
Fitosanitari	Limiti di legge		
Metalli pesanti	Nei limiti previsti dal reg cee/ue n. 466 del 08/03/2001		
Micotossine	Limiti di legge		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:			
Carica batterica totale	ufc/g	100.000	Max
Muffe e lieviti	ufc/g	2.000	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	1491/352	kJ/kcal	
Grassi	2,36	g	
di cui saturi	0,51	g	
Carboidrati	68,79	g	
di cui zuccheri	2,50	g	
Fibre	3,27	g	
Proteine	12,26	g	
Sale	0,003	g	
CARATTERISTICHE:			
Il farina di grano duro proviene dalla macinazione di una miscela di grani di qualità nazionali e europei			
Il farina di grano duro proviene esclusivamente da cereali sani leali e mercantili su cui si effettua pulitura e lavaggio tradizionali. Non contiene sostanze estranee al grano. La farina di grano duro 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, Può contenere tracce di soia		
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"		
Emesso il: 26/10/2015			
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.molinferrari.it – info@molinferrari.it