



**Molini di Voghera**

Mugnai in Oltrepè

Molini di Voghera S.p.a.  
Direzione e controllo della Gioncem S.r.l.

Sede sociale e stabilimento:  
Strada Retorbido 18 - 27058 Voghera (PV)  
Tel.: 0383 41320 - fax: 0383 642930  
e-mail: info@molinidivoghera.it  
Cap. Soc. € 3.120.000,00 i.v. - REA n.56203  
Registro imprese di Pavia n. 00185630183  
Partita Iva e Codice Fiscale: 00185630183

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITÀ CERTIFICATO



Voghera, 09 luglio 2018

### SCHEDA TECNICA DI CONFORMITA' DELLA FARINA TIPO "00 PAN A"

**Descrizione:** Farina di grano tenero derivante dalla macinazione e conseguente abburattamento di frumenti teneri NAZIONALI DI FORZA, NAZIONALI PANIFICABILI SUPERIORI, AUSTRIACI DI FORZA e CANADESI della campagna 2017 e 2018.

La MOLINI di VOGHERA S.p.A. adotta un sistema di autocontrollo con metodo HACCP (Reg. CE 852/2004 e successive modifiche ed integrazioni)

**Confezioni :** Sacchi di carta idonei per alimenti da 25 Kg. di colore bianco con scritte di colore rosso. Rinfusa tramite automezzi idonei, regolarmente autorizzati e monitorati.



**Caratteristiche reologiche : - umidità max 15,50% - - ceneri max 0,55% -**

W	P/L	Assorbimento	Stabilità	Glutine umido
400 - 420	0,65 - 0,75	61 - 62%	> 28'	> 32,5

**Caratteristiche igienico sanitarie:**

CONTA BATTERICA TOT.	LIEVITI	MUFFE	FILTH TEST	E. COLI
<100.000 u.f.c./g	< 1.500 u.f.c./g	< 1.500 u.f.c./g	Max 10 frammenti su 50 g di farina	< 10 u.f.c./g

**Valori rilevati nel corso delle ultime analisi igienico sanitarie effettuate:**

**\* Limite di Rilevabilità**

CONTA BATTERICA TOT.	LIEVITI	MUFFE	FILTH TEST	E. COLI
4.300 u.f.c./g	< 100 u.f.c./g	500 u.f.c./g	0 frammenti su 50 g di farina	< 10 u.f.c./g*

**Allergeni:** Grano tenero, può contenere tracce di soia.

**Informazioni nutrizionali valori medi per 100 g:**

ENERGIA kJ /	1507/
VAL. ENERGETICO kcal	360
GRASSI g	1,8
di cui acidi grassi saturi g	0,5
CARBOIDRATI g	70
di cui zuccheri g	1,0
PROTEINE g	16
SALE g	0,02

**Si garantisce che la farina consegnata è stata manipolata e conservata in modo da evitare la formazione di micotossine.**

**Residui di antiparassitari, micotossine e metalli pesanti nei limiti di legge.**

**Valori rilevati nel corso delle ultime analisi igienico sanitarie effettuate:**

**\* Limite di Quantificazione**

INSETTICIDI ORGANOCLOPURATI	< *	mg/kg
INSETTICIDI ORGANOFOSFORATI	< *	mg/kg
CHLORPYRIFOS-METHYL	0,013	mg/kg
PIRIMIPHOS-METHYL	0,008	mg/kg
DEOSSINIVALENOLO	48	µg/kg
AFLATOSSINA B1	< 0,05*	µg/kg
AFLATOSSINA B2	< 0,05*	µg/kg
AFLATOSSINA G1	< 0,05*	µg/kg
AFLATOSSINA G2	< 0,05*	µg/kg
OCRATOSSINA A	< 0,05*	µg/kg
ZEARALENONE	< 0,5*	µg/kg
CADMIO	0,020	mg/kg
PIOMBO	<0,010	mg/kg

**Conservazione:** Conservare in luogo idoneo ed areato, temperatura massima 25°C umidità dell'ambiente 50%, mai a contatto diretto con pavimenti o pareti; se rinfusa solo all'interno dell'apposito contenitore a norma. Scadenza e lotto indicati sulla confezione.

**Utilizzo:** Farina votata alle lunghe fermentazioni (bighe) di tutti i prodotti da forno che richiedono oltre le 24 ore di lievitazione. In panificazione risulta ottima per la produzione delle classiche michette milanesi e di tutti i tipi di pane "soffiato".

Responsabile Qualità  
Paola Marchesi  
Molini di Voghera S.p.A.