



Molini di Voghera

Mugnai in Oltrepò

Molini di Voghera S.p.a.

Direzione e controllo della Gionicem 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 PIZZERIA PLUS"

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 rosso e bianco con scritte di colore giallo e rosse. 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
340 - 360	0,60 – 0,70	57,5 – 58,5%	> 16'	> 27

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
80.000 u.f.c./g	< 100 u.f.c./g	1.100 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 /	1532/
VAL. ENERGETICO kcal	361
GRASSI g	1,2
di cui acidi grassi saturi g	0,2
CARBOIDRATI g	73
di cui zuccheri g	1,0
PROTEINE g	15
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 ORGANOCOLORURATI	< *	mg/kg
INSETTICIDI ORGANOFOSFORATI	< *	mg/kg
PIRIMIPHOS-METHYL	0,075	mg/kg
DEOSSINIVALENOLO	<20*	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	0,021	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 con specifiche caratteristiche di elasticità molto apprezzata per la produzione della pizza tradizionale. Ideale per lievitazioni superiori a 12 ore. La particolare miscela di grani le dona croccantezza e fragranza.

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