

Voghera, 09 luglio 2018

**SCHEDA TECNICA DI CONFORMITA' DELLA FARINA DI GRANO DURO
GRANO ANTICO SARAGOLLA**

Descrizione: Farina di grano duro derivante dalla macinazione e conseguente abburattamento di frumento duro.

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 10 Kg. di colore giallo con scritte di colore marrone.



Caratteristiche:

PARAMETRI	U.M.	Riferimento	Toll
Umidità	%	15,50	Max
Ceneri	%ss - %dm	1,36 – 1,70	
Proteine	%ss - %dm	15	Min
Falling Number	sec	350	Min

Caratteristiche reologiche :

PARAMETRI - PARAMETERS	U.M.	Riferimento	Toll
W	10 ⁻⁴ J	120	±20
P/L		3	±0,5
Assorbimento acqua (rif.14% umidità)	%	57	Min
Stabilità	min	5,0	±2
Sviluppo	min	2,0	±0,4

Caratteristiche igienico sanitarie:

PARAMETRI - PARAMETERS	U.M.	Riferimento	Toll
Frammenti insetti	N°50g	10	Max
Peli di roditore	N°50g	assenti	
Odori estranei	assenti		
Corpi estranei	assenti		
Conta batt. Tot.	UFC/g	100000	Max
Escherichia Coli	UFC/g	10	Max
Muffe	UFC/g	1500	Max
Lieviti	UFC/g	1500	Max

Informazioni nutrizionali valori medi per 100 g:

<i>ENERGIA kJ /</i>	1515/
<i>VAL. ENERGETICO kcal</i>	358
<i>GRASSI g</i>	1,8
<i>di cui acidi grassi saturi g</i>	0,4
<i>CARBOIDRATI g</i>	68
<i>di cui zuccheri g</i>	0,2
<i>FIBRE g</i>	3,7
<i>PROTEINE g</i>	15
<i>SALE g</i>	0,01

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

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.

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

Utilizzo: *Il grano duro Saragolla è un'antichissima varietà per lungo tempo coltivata in meridione. Molini di Voghera ha stipulato contratti di filiera con i migliori agricoltori dell'Oltrepò Pavese per la sua coltivazione. Macinato lentamente per non danneggiare gli amidi si ottiene una farina ricca di proteine vegetali e con un basso contenuto di glutine per una leggerezza e digeribilità unica*

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