

Voghera, 09 luglio 2018

SCHEDA TECNICA DI CONFORMITA' DELLA FARINA TIPO " 00 SX BULLET"

Descrizione: Farina di grano tenero derivante dalla macinazione e conseguente abburattamento di frumenti teneri NAZIONALI PANIFICABILI SUPERIORI e CANADESI della campagna 2017 e 2018 con aggiunta di glutine di grano tenero.

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 rosa. 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
600 - 630	0,70 - 0,75	66- 67%	> 37'	> 37

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
11.000 u.f.c./g	<100 u.f.c./g	600 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 /	1510/
VAL. ENERGETICO kcal	356
GRASSI g	2,2
di cui acidi grassi saturi g	0,5
CARBOIDRATI g	68
di cui zuccheri g	1,0
PROTEINE g	19
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 ORGANOCLORURATI	< *	mg/kg
INSETTICIDI ORGANOFOSFORATI	< *	mg/kg
PIRIMIPHOS-METHYL	0,055	mg/kg
DEOSSINIVALENOLO	89	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	0,031	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: Rappresenta il top della gamma, per le fermentazioni più lunghe ed i tipi di prodotto che richiedono molta "tenuta" degli impasti.

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