



**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, 20 gennaio 2020

**SCHEDA TECNICA DI CONFORMITA' DELLA FARINA TIPO "00 D BERGAMASCHI"**

**Paese d'origine:** UE (Italia)

**Ingrediente primario:** frumento tenero UE.

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 avana con scritte di colore verde. 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
200 - 220	0,65 – 0,75	52 - 53%	> 10'	> 20

**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
3.000 u.f.c./g	< 100 u.f.c./g	120 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 /	<b>1486/</b>
VAL. ENERGETICO kcal	<b>351</b>
GRASSI g	<b>1,2</b>
di cui acidi grassi saturi g	<b>0,2</b>
CARBOIDRATI g	<b>74</b>
di cui zuccheri g	<b>1,0</b>
PROTEINE g	<b>11</b>
SALE g	<b>0,02</b>

**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	<b>&lt; *</b>	<b>mg/kg</b>
INSETTICIDI ORGANOFOSFORATI	<b>&lt; *</b>	<b>mg/kg</b>
PIRIMIPHOS-METHYL	<b>0,022</b>	<b>mg/kg</b>
DEOSSINIVALENOLO	<b>100</b>	<b>µg/kg</b>
AFLATOSSINA B1	<b>&lt; 0,05*</b>	<b>µg/kg</b>
AFLATOSSINA B2	<b>&lt; 0,05*</b>	<b>µg/kg</b>
AFLATOSSINA G1	<b>&lt; 0,05*</b>	<b>µg/kg</b>
AFLATOSSINA G2	<b>&lt; 0,05*</b>	<b>µg/kg</b>
OCRATOSSINA A	<b>&lt; 0,05*</b>	<b>µg/kg</b>
ZEARALENONE	<b>&lt; 0,5*</b>	<b>µg/kg</b>
CADMIO	<b>0,015</b>	<b>mg/kg</b>
PIOMBO	<b>&lt;0,010</b>	<b>mg/kg</b>

**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 per impasti diretti, senza particolari esigenze di lievitazione per tutti i tipi di pane e per la pizza in teglia. Molto indicata in pasticceria per tutti gli impasti ricchi di burro e grassi.

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