



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

BRCS

Food Safety

CERTIFICATED

Voghera, 23 aprile 2021

Scheda tecnica FARINA DI GRANO TENERO 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) e rispetta i dettami della Legge 4 luglio 1967, n. 580 e successive modifiche ed integrazioni.

Confezioni : Sacchi di carta PAP22 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 /	1486/
VAL. ENERGETICO kcal	351
GRASSI g	1,2
di cui acidi grassi saturi g	0,2
CARBOIDRATI g	74
di cui zuccheri g	1,0
PROTEINE g	11
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
DEOSSINIVALENOLO	109	µg/kg
AFLATOSSINA B1	< 0,5*	µg/kg
AFLATOSSINA B2	< 0,5*	µg/kg
AFLATOSSINA G1	< 0,5*	µg/kg
AFLATOSSINA G2	< 0,5*	µg/kg
OCRATOSSINA A	< 0,5*	µg/kg
ZEARALENONE	< 5,0*	µg/kg
CADMIO	0,015	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 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 Controllo Qualità
Paola Marchesi
Molini di Voghera S.p.A.