

Voghera, 02/01/2024

*Scheda tecnica FARINA DI GRANO TENERO tipo “00 GHIOTTONA DEBOLE”*

**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 azzurro con piccola pasticceria. Rinfusa tramite automezzi idonei, regolarmente autorizzati e monitorati.



**Caratteristiche reologiche : - umidità max 15,50% - - ceneri max 0,55% -**

W	P/L	Assorbimento	Stabilità	Proteine
120 - 150	0,35 – 0,40	--	--	> 10

**Caratteristiche igienico sanitarie:**

CONTA BATTERICA TOT.	LIEVITI	MUFFE	FILTH TEST	LISTERIA	SALMONELLA	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	Assente /25g	Assente /25g	< 10 u.f.c./g

**Allergeni:** Grano tenero, può contenere tracce di soia e senape.

**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.**

**Informazioni nutrizionali valori medi per 100 g:**

ENERGIA kJ /	<b>1457/</b>
VAL. ENERGETICO kcal	<b>348</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>10</b>
SALE g	<b>0,02</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. Rimuovere il film protettivo all'arrivo in magazzino. Scadenza e lotto indicati sulla confezione.

**Utilizzo:** Farina per impasti diretti , senza particolari esigenze di lievitazione.

**Tipologia imballaggio:**

SACCO	FILM ESTENSIBILE	BANCALE LEGNO
PAP22	LDPE4	FOR50
CARTA	PLASTICA	LEGNO

Responsabile Controllo Qualità  
Molini di Voghera S.p.A.