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
Partita Iva e Codice Fiscale: 00185630183

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

IFS Food

Voghera, 02/01/2024

*Scheda tecnica FARINA DI GRANO TENERO tipo **"00 GHIOTTONA SFOGLIA"***

Paese d'origine: *UE (Italia)*
Ingrediente primario: *frumenti teneri 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 paglierino con prodotti di pasticceria lievitati. Rinfusa tramite automezzi idonei, regolarmente autorizzati e monitorati.*

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

W	P/L	Assorbimento	Stabilità	Proteine
290 - 300	**0,55 – 0,60**	**54 - 55%**	**> 14'**	**> 13**

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 / *VAL. ENERGETICO kcal*	***1468/*** ***351***
GRASSI g	***1,2***
di cui acidi grassi saturi g	***0,2***
CARBOIDRATI g	***72***
di cui zuccheri g	***1,0***
PROTEINE g	***13***
SALE g	***0,02***

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 specifica per impasti diretti che abbisognano di una buona tenuta, adatta per produzione di pani di tutte le pezzature, anche ricchi di grassi aggiunti e per la sfoglia.*

Tipologia imballaggio:

SACCO	*FILM ESTENSIBILE*	*BANCALE LEGNO*
PAP22	*LDPE4*	*FOR50*
CARTA	*PLASTICA*	*LEGNO*

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