

Voghera, 23 aprile 2021

Scheda tecnica FARINA DI GRANO TENERO tipo “00 PS- Arancio”

Paese d’origine: UE (Italia)

Ingrediente primario: frumento tenero UE – NON 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 bianco con scritte di colore arancio. 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
380 - 400	0,65 – 0,75	60 - 61%	> 25'	> 30

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
38.000 u.f.c./g	250 u.f.c./g	900 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 /	1468/
VAL. ENERGETICO kcal	351
GRASSI g	1,2
di cui acidi grassi saturi g	0,2
CARBOIDRATI g	70
di cui zuccheri g	1,0
PROTEINE g	15
SALE g	0,01

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 ORGANOCCLORURATI	< *	mg/kg
INSETTICIDI ORGANOFOSFORATI	< *	mg/kg
DEOSSINIVALENOLO	107	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	0,019	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 destinata alla preparazione di impasti per lunghe fermentazioni (bighe) fino a 19/20 ore nella produzione di tutti i pani "soffiati" ed in pasticceria delle brioches.

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