

Voghera, 02/01/2024

Scheda tecnica FARINA DI GRANO TENERO tipo “00 SF – Bianco”

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 giallo. Rinfusa tramite automezzi idonei, regolarmente autorizzati e monitorati.



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

W	P/L	Assorbimento	Stabilità	Proteine
320 - 340	0,65 – 0,75	57 - 58%	>16'	> 14

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 /	1468/
VAL. ENERGETICO kcal	351
GRASSI g	1,2
di cui acidi grassi saturi g	0,2
CARBOIDRATI g	71
di cui zuccheri g	1,0
PROTEINE g	14
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 per impasti per tutti i pani, con fermentazioni (bighe) di 13/15 ore, molto apprezzata, grazie alla sua elasticità.

Tipologia imballaggio:

SACCO	FILM ESTENSIBILE	BANCALE LEGNO
PAP22	LDPE4	FOR50
CARTA	PLASTICA	LEGNO

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