

Voghera, 23/01/2023

*Scheda tecnica FARINA DI GRANO TENERO tipo “00 SP – Verde”*

**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 verde. Rinfusa tramite automezzi idonei, regolarmente autorizzati e monitorati.



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

| W         | P/L         | Assorbimento | Stabilità | Proteine |
|-----------|-------------|--------------|-----------|----------|
| 360 - 380 | 0,65 – 0,75 | 59 – 60%     | > 20'     | > 15     |

**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>1468/</b> |
| VAL. ENERGETICO kcal         | <b>351</b>   |
| GRASSI g                     | <b>1,2</b>   |
| di cui acidi grassi saturi g | <b>0,2</b>   |
| CARBOIDRATI g                | <b>70</b>    |
| di cui zuccheri g            | <b>1,0</b>   |
| PROTEINE g                   | <b>15</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 indicata per la preparazione di impasti con fermentazione (bighe) di massimo 14/16 ore ed anche per tutti i pani prodotti con metodo diretto anche conditi. L'alta qualità dei grani che la compongono la rende particolarmente versatile.

**Tipologia imballaggio:**

|       |                  |               |
|-------|------------------|---------------|
| SACCO | FILM ESTENSIBILE | BANCALE LEGNO |
| PAP22 | LDPE4            | FOR50         |
| CARTA | PLASTICA         | LEGNO         |

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