

Molini di Voghera S.p.a.

Direzione e controllo della Gioncem S.r.l.



Molini di Voghera

Mugnai in Oltrepò

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

Registro imprese di Pavia n. 00185630183

Partita Iva e Codice Fiscale: 00185630183

RINTRACCIABILITÀ NELLE
FILIERE AGROALIMENTARI

CQY
CERTIQUALITY

UNI EN ISO 22005:2008

CERTIFICATO N. P3519

BRCS

Food Safety

CERTIFICATED

Voghera, 10/11/2021

Scheda tecnica FARINA DI GRANO TENERO tipo “00 OLTREPO’ – Tricolore”

Paese d’origine: UE (Italia)

Ingrediente primario: frumenti teneri UE (Italia).

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 bandiera tricolore e scritta 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
280 - 300	0,65 – 0,75	54 - 55%	> 15'	> 24

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
4.500 u.f.c./g	40 u.f.c./g	280 u.f.c./g	0 frammenti su 50 g di farina	< 10 u.f.c./g*

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

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	73
di cui zuccheri g	1,0
PROTEINE g	13
SALE g	0,02

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 ORGANOCLORURATI	< *	mg/kg
INSETTICIDI ORGANOFOFORATI	< *	mg/kg
PIRIMIPHOS-METHYL	0,069	mg/kg
DEOSSINIVALENOLO	64,7	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	0,010	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. Rimuovere il film protettivo all'arrivo in magazzino. Scadenza e lotto indicati sulla confezione.

Utilizzo: Farina specifica per impasti diretti che necessitano di una buona tenuta, adatta per produzione di pani di tutte le pezzature con fermentazioni fino a 8 - 10 ore e per la sfoglia. In Oltrepò è apprezzata nella produzione del classico miccone e della treccia.

Tipologia imballaggio:

SACCO	FILM ESTENSIBILE	BANCALE LEGNO
PAP22	LDPE4	FOR50
CARTA	PLASTICA	LEGNO

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