

Voghera, 02/01/2024

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 | Proteine |
|-----------|-------------|--------------|-----------|----------|
| 280 - 300 | 0,65 – 0,75 | 54 - 55% | > 15' | > 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 / | 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 |

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.