



Molini di Voghera

Mugnai in Oltrepò

Molini di Voghera S.p.a.

Direzione e controllo della Gionicem S.r.l.

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

BRGS

Food Safety

CERTIFICATED

Voghera, 23 aprile 2021

Scheda tecnica FARINA DI GRANO TENERO tipo “2” – LA RUSTICA CON PURO GERME DI GRANO”

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 TRICOLORE.



Caratteristiche reologiche : - umidità max 15,50% - - ceneri max 0,95% -

W	P/L	Assorbimento	Stabilità	Glutine umido
370 - 380	0,60 – 0,70	--	--	> 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

Allergeni: Grano tenero, può contenere tracce di soia.
Informazioni nutrizionali valori medi per 100 g:

ENERGIA kJ /	1493/
VAL. ENERGETICO kcal	352
GRASSI g	1,7
di cui acidi grassi saturi g	0,4
CARBOIDRATI g	68
di cui zuccheri g	0,4
FIBRE g	4,1
PROTEINE g	14
SALE g	0,05

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.

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 ottenuta da una particolare macinazione che mantiene all'interno del prodotto il germe di grano e, grazie ad una raffinazione ridotta, contiene anche un alto tenore di fibra. Adatta alla preparazione di vari prodotti. Ottima in panificazione, può anche essere utilizzata per schiacciate croccanti, focacce rustiche ed anche come base per pizze particolari.

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