

Voghera, 02/01/2024

Scheda tecnica FARINA DI GRANO TENERO tipo “INTEGRALE OLTREPO”

Paese d'origine: UE (Italia)

Ingrediente primario: frumento tenero 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: Sacchetti di carta PAP22 idonei per alimenti da 1 kg di colore avana con bandiera tricolore e scritta bianca. Fardello da 10 kg.



Caratteristiche reologiche : - umidità max 15,50% - - ceneri min 1,30% max 1,70% -

W	P/L	Assorbimento	Stabilità	Glutine umido
--	--	--	--	--

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** e **senape**.

Informazioni nutrizionali valori medi per 100 g:

ENERGIA kJ /	1493 /
VAL. ENERGETICO kcal	352
GRASSI g	2,6
di cui acidi grassi saturi g	2,0
CARBOIDRATI g	67
di cui zuccheri g	0,6
FIBRE g	4,0
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.

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 ad alto tenore di fibra per pani integrali e per impasti diretti che necessitano di una buona tenuta con fermentazioni fino a 6-8 ore.

Tipologia imballaggio:

SACCO	FILM FARDELLO	FILM ESTENSIBILE	BANCALE LEGNO
PAP22	LDPE4	LDPE4	FOR50
CARTA	PLASTICA	PLASTICA	LEGNO

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