



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

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO



Voghera, 28 febbraio 2020

SCHEDA TECNICA DI CONFORMITA' DELLA FARINA TIPO "00 F BERGAMASCHI"

Paese d'origine: UE (Italia)

Ingrediente primario: frumento tenero 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)

Confezioni : Sacchi di carta idonei per alimenti da 25 kg di colore bianco con scritte di colore giallo. 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
240 - 260	0,65 – 0,75	53,5 – 54,5 %	> 12'	> 22

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
2.600 u.f.c./g	< 10 u.f.c./g	140 u.f.c./g	0 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 /	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	12
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 ORGANOCLOLORURATI	< *	mg/kg
INSETTICIDI ORGANOFOSFORATI	< *	mg/kg
PIRIMIPHOS-METHYL	0,145	mg/kg
DEOSSINIVALENOLO	52	µg/kg
AFLATOSSINA B1	< 0,05*	µg/kg
AFLATOSSINA B2	< 0,05*	µg/kg
AFLATOSSINA G1	< 0,05*	µg/kg
AFLATOSSINA G2	< 0,05*	µg/kg
OCRATOSSINA A	< 0,05*	µg/kg
ZEARALENONE	< 0,5*	µg/kg
CADMIO	0,022	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. Scadenza e lotto indicati sulla confezione.

Utilizzo: Farina ideale per impasti diretti e per la produzione di tutti i prodotti che richiedono grande elasticità degli impasti.

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