

Voghera, 20 gennaio 2020

**SCHEDA TECNICA DI CONFORMITA' DELLA FARINA TIPO
"INTEGRALE BERGAMASCHI"**

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).

Confezioni: Sacchi di carta idonei per alimenti da 25 Kg. di colore bianco con scritte di colore azzurro.



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.
Informazioni nutrizionali valori medi per 100 g:

<i>ENERGIA kJ /</i>	1493/
<i>VAL. ENERGETICO kcal</i>	352
<i>GRASSI g</i>	2,6
<i>di cui acidi grassi saturi g</i>	0,6
<i>CARBOIDRATI g</i>	68
<i>di cui zuccheri g</i>	2,0
<i>FIBRE g</i>	4,0
<i>PROTEINE g</i>	12
<i>SALE g</i>	0,04

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 integrale per pani con lavorazione diretta.

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