

Voghera, 23 aprile 2021

*Scheda tecnica FARINA DI GRANO TENERO 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) 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 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:

ENERGIA kJ /	1493/
VAL. ENERGETICO kcal	352
GRASSI g	2,6
di cui acidi grassi saturi g	0,6
CARBOIDRATI g	68
di cui zuccheri g	2,0
FIBRE g	4,0
PROTEINE g	12
SALE g	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 Controllo Qualità
Paola Marchesi
Molini di Voghera S.p.A.