

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO (3.13)

Vers.03 03/2018

PRODOTTO	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" BLEU
Ingredienti	Farine di grano tenero "00"
Impiego	Consigliato per rinfresco di bighe, per la produzione di pane, per prodotti da forno dolciari a lievitazione chimica
Modalità d'uso	Impasto diretto con puntate di 20/50 minuti: i tempi di lievitazione sono indicativi e variano in funzione delle condizioni produttive, delle caratteristiche dei lieviti impiegati e della temperatura ambiente.
Confezione	25 Kg e 50Kg
Imballo	Sacchi in multistrato a valvola in carta e polietilene per alimenti
Lotto ed EAN13	Identificati sulla confezione d'imballo
Scadenza	6 mesi dalla macinazione
Allergeni	Glutine
Conservazione	In luogo fresco, areato e asciutto evitando l'esposizione diretta ai raggi solari

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per100g di prodotto edibile)

Parametro	Valore	Tolleranza	U.M.	
PARTE EDIBILE	100			
ENERGIA	340		Kcal	
ACQUA	15.5	max	g	
CARBOIDRATI	75.0	min	g	
PROTEINE	11,5	min	g	
LIPIDI	0,5	max	g	

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE, REOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

	Parametro	Valore	Tolleranza	U.M.	Metodo		
CHIMICHE	Umidità	15.5	max	%	I.S.O. 712 - D.M. 27/05/85 – ICC 110 – AACC44.15.02		
	Ceneri	0.55	max	% S.S.	UNI .ISO 2171		
	Proteine (N*5.70)	11,5	min	% S.S.	D.M. 23/07/94		
	Glutine secco	9.5	min	% S.S.	ICC n.137/1		
	Falling number	300	± 50	Sec.	ISO 3093:1974		
REOLOGICHE	Alveografo di Chopin	P/L	0.50	± 0.20	AACC 54-30A, ICC 121, ISO 27971		
		W	200	± 20		(J*10 ⁴)	
	Estentografo di Brabender	Energia	90	min		Cm2	ISO 5530 – 1 del 1997
		Estensibilità	170	min		mm	
	Fariografo Brabender	Assorbimento H ₂ O	54.0	min		%	ISO 5530 – 1 del 1997
FILTH	Falth test	frammenti insetti	25	max	n°/ 50 g	G.U.18/8/94 ; D.M. 12/01/99 suppl. 5	
		pelì di roditori	assenti	max	n°/ 50 g		
	Carica batterica totale	10 ⁶	max	(UFC/g)			
MICROBIOLOGICHE	Coliformi totali	<500	max	(UFC/g)	ISO 4832:2006 ; M .U. 952/1:01		
	Coliformi fecali	<500	max	(UFC/g)			
	Escherichia Coli	<500	max	(UFC/g)		M .U. 1185:00	
	Staphilococcus Aureus	10	max	(UFC/g)	ISO 6888 – 01/02/2000		
	Lieviti e Muffe	5000	max	(UFC/g)	ISO21527-2:2008		
	Salmonelle	assenti	max	(25/g)	ISO 6579 / 1993		
MICOTOSSINE	Aflatossine totali (B1/B2/G1/G2)	4	max	µg/Kg	Reg. CE 1881/2006		
	Aflatossina B1	2	max	µg/Kg			
	Ocratossina A	3	max	µg/Kg			
	Deossinivalenolo DON)	750	max	µg/Kg			
	Zearaleone	75	max	µg/Kg			
METALLI	Piombo	0.2	max	mg/Kg	Dir. 08/03/2001		
	Cadmio	0.1	max	mg/Kg			
Altri contaminanti		Nei limiti di legge			D.M. 27/08/2004 e succ.int. e mod.; UNI-ISO 12393		
Altri riferimenti legislativi		Reg. CE n. 852/2004 e succ.int. e mod.; Reg. CE n. 178/2002					

Molino Scoppettuolo srl C.da Maccarone n°3 – 83035 Grottaminarda (AV) Tel. 0825 446493 – Fax. 0825 446798 – www.molinoscoppettuolo.it – Email molinoscoppettuolo@libero.it