

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO (3.1)

Vers.04 04/2018

PRODOTTO	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" ROSSA
Ingredienti	Farine di grano tenero "00"
Impiego	Consigliato per la produzione di pane e per prodotti che richiedono l'impiego di lievito chimico in ricetta
Modalità d'uso	Impasto diretto 2 - 4 ore di lievitazione con T °C 24±3 : i tempi di lievitazione sono indicativi e variano in funzione delle condizioni produttive, delle caratteristiche dei lieviti impiegati e della temperatura ambiente.
Confezione	5 Kg - 25Kg 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	min	g	
PROTEINE	11	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	min	% S.S.	D.M. 23/07/94		
	Glutine secco	10	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	240	± 20		(J*10 ⁻⁴)	
	Estentografo di Brabender	Energia	80	min		Cm2	ISO 5530 – 1 del 1997
		Estensibilità	160	min		mm	
	Fariografo Brabender	Assorbimento H ₂ O	55	min		%	ISO 5530 – 1 del 1997
Filtro test	Stabilità	6	min	m			
	frammenti insetti	25	max	n°/ 50 g	G.U.18/8/94 ; D.M. 12/01/99 suppl. 5		
peli di roditori		assenti	max	n°/ 50 g			
	Carica batterica totale		10 ⁶	max	(UFC/g)		
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		
MICOTOSSI	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		
METALI	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