

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO (3.17)**

Vers.04 04/2018

<b>PRODOTTO</b>	<b>FARINA DI GRANO TENERO TIPO "1"</b>
<b>Ingredienti</b>	Farine di grano tenero "1"
<b>Impiego</b>	Consigliato per la produzione di pane, pizza e per bighe a media lavorazione
<b>Modalità d'uso</b>	Impasto diretti (2 - 4 ore di lievitazione con T °C 24±3) e impasti a media lievitazione con l'ausilio della tecnologia del freddo: i tempi di lievitazione sono indicativi e variano in funzione delle condizioni produttive, delle caratteristiche dei lieviti impiegati e della temperatura ambiente.
<b>Confezione</b>	25 Kg
<b>Imballo</b>	Sacchi in multistrato a valvola in carta e polietilene per alimenti
<b>Lotto ed EAN13</b>	Identificati sulla confezione d'imballo
<b>Scadenza</b>	6 mesi dalla macinazione
<b>Allergeni</b>	Glutine
<b>Conservazione</b>	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	341		Kcal	
ACQUA	15.5	max	g	
CARBOIDRATI	71.0	min	g	
PROTEINE	12.0	min	g	
LIPIDI	1,5	max	g	

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE, REOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE**

	Parametro	Valore	Tolleranza	U.M.	Metodo	
<b>CHIMICHE</b>	Umidità	15.5	max	%	I.S.O. 712 - D.M. 27/05/85 - ICC 110 - AACC44.15.02	
	Ceneri	0.80	max	% S.S.	UNI .ISO 2171	
	Proteine (N*5.70)	12.0	min	% S.S.	D.M. 23/07/94	
	Glutine secco	9.0	min	% S.S.	ICC n.137/1	
	Falling number	300	± 50	Sec.	ISO 3093:1974	
<b>REOLOGICHE</b>	Alveografo di Chopin	P/L	0.9	± 0.20	AACC 54-30A, ICC 121, ISO 27971	
		W	240	± 30		(J*10 <sup>-4</sup> )
	Estentografo di Brabender	Energia	60	min	Cm2	ISO 5530 - 1 del 1997
		Estensibilità	150	min	mm	
Fariografo Brabender	Assorbimento H <sub>2</sub> O	55	min	%	ISO 5530 - 1 del 1997	
	Stabilità	7	min	m		
<b>MICROBIOLOGICHE</b>	Filth test	frammenti insetti	25	max	n°/ 50 g	G.U.18/8/94 ; D.M. 12/01/99 suppl. 5
		pele di roditori	assenti	max	n°/ 50 g	
	Carica batterica totale	10 <sup>6</sup>	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	
	<b>MICOTOSSI</b>	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		
Deossivalenolo DON)		750	max	µg/Kg		
Zearaleone		75	max	µg/Kg		
<b>METALLI</b>	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](http://www.molinoscoppettuolo.it) - Email [molinoscoppettuolo@libero.it](mailto:molinoscoppettuolo@libero.it)