SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO (3.7)	Vers.05 04/2023

PRODOTTO	**FARINA "INTEGRALE "DÌ GRANO TENERO**
Ingredienti	Farine di grano tenero "Integrale"
Impiego	Farina di grano tenero integrale arricchito in crusca a foglia larga ricca dello strato nobile del frumento (aleuronico) ottenuto da miscele di grani selezionati e precedentemente decorticati al fine di garantire salubrità e qualità igienico sanitaria. Consigliato per la realizzazione di prodotti da forno lievitati e non lievitati in grado di assorbire alte percentuali di acqua garantendo la stessa tenuta.
Modalità d'uso	Impasti a lievitazione diretta con 2 - 4 ore di lievitazione e 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 e 25 Kg
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	319		Kcal	
ACQUA	15.5	max	g	
CARBOIDRATI	70.5	min	g	
PROTEINE	12.0	min	g	
LIPIDI	2,0	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		1.70	max	% S.S.	UNI .ISO 2171
	Proteine (N*5.70)		12.0	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
REOLOGICH	Alveografo di Chopin	P/L	1.50	± 0.50		AACC 54-30A, ICC 121, ISO 27971
		W	220	± 20	($J*10^{-4}$)	
	Estentografo di Brabender	Energia	/	min	%	ISO 5530 – 1 del 1997
		Estensibilità	/	min	m	
	Fariografo Brabender	Assorbimento H_2O	58	min	%	ISO 5530 – 1 del 1997
		Stabilità	3	min	m	
MICROBIOLOGICHE	Filth test	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	
META	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			
Presenza di OGM			Non contiene alcuna sostanza geneticamente modificata (NO OGM)			

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