

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO 12.26

Versione 1- 29/4/2024

PRODOTTO	ANTICA MACINA "INTEGRALE" DI GRANO TENERO
Ingredienti	Farine di grano tenero "Integrale"
Impiego	Farina di grano tenero integrale arricchita 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	25 Kg
Imballo	Sacchi in multistrato a valvola in carta e polietilene per alimenti
Lotto ed EAN13	Identificati sulla confezione d'imballo
Scadenza	7 mesi dalla macinazione
Allergeni	GLUTINE – SOIA – SENAPE
Conservazione	In luogo fresco, areato e asciutto evitando l'esposizione diretta ai raggi solari

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per100g di prodotto edibile)

ENERGIA	356 kcal	1488 kj
GRASSI	2 g	
Di cui acidi grassi saturi	0,5 g	
CARBOIDRATI	72 g	
Di cui zuccheri	0,5 g	
FIBRE	12 g	
PROTEINE	12,5 g	
SALE	0,0 g	

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE, REOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

Parametro	Valore	Tolleranza	U.M.	Metodo
Umidità	15.5	max	%	UNI EN ISO 712 : 2010
Ceneri	1.70	max	% S.S.	UNI EN ISO 2171 : 210
Proteine (N*5.70)	12.5	min	% S.S.	D.M. 23/07/94
Glutine secco	10.0	min	% S.S.	ICC n.137/1
Falling number	300	± 50	Sec.	ISO 3093:1974
Alveografo di Chopin	P/L	1.50	± 0.50	AACC 54-30A, ICC 121, ISO 27971
	W	240	± 20	
Estentografo di Brabender	Energia	/	min	ISO 5530 – 1 del 1997
	Estensibilità	/	min	m
Fariografo Brabender	Assorbimento H ₂ O	60	min	ISO 5530 – 1 del 1997
	Stabilità	5	min	m
Filth test	frammenti insetti	25	max	n°/ 50 g
	pechi di roditori	assenti	max	n°/ 50 g
Carica batterica totale	10 ⁵	max	(UFC/g)	UNI EN ISO 4833 -1 2022
Enterobatteriacee	10 ³	max	(UFC/g)	UNI EN ISO 21528 -2 : 2017
Escherichia Coli	10 ²	max	(UFC/g)	ISO 16649-2 : 2010
Staphilococcus Aureus	10 ³	max	(UFC/g)	UNI EN ISO 6888-1 : 2021
Lieviti e Muffe	5 x 10 ³	max	(UFC/g)	ISO21527-1:2008
Salmonelle	Assenti	max	(25/g)	UNI EN ISO 6579-1 : 2020
LIMITI DI LEGGE				
Aflatossine totali (B1/B2/G1/G2)	4	max	µg/Kg	Reg. UE 2023 / 915
Aflatossina B1	2	max	µg/Kg	
Ocratossina A	3	max	µg/Kg	
Deossivalenolo (DON)	750	max	µg/Kg	
Zearaleone	75	max	µg/Kg	
Piombo	0.2	max	mg/Kg	
Cadmio	0.1	max	mg/Kg	
Presenza di OGM	(NO OGM)			

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