

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO 24.26

Versione 1- 29/4/2024

PRODOTTO	GRANITO
Ingredienti	Farine di frumento
Impiego	Consigliato per gnocchi, budini, minestrine, pappe, panature , dolci, etc
Modalità d'uso	Nella preparazione di gnocchi, budini, minestrine e pappe si assicurano ottime caratteristiche in cremosità e consistenza. Utilizzo ideale come prodotto da spolvero da utilizzare in fase di lievitazione e cottura, nonché come panatura per prodotti da friggere.
Confezione	25 Kg
Imballo	Sacchi in carta per alimenti
Lotto ed EAN13	Identificati sulla confezione d'imballo
Scadenza	6 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	350 kcal	1463 kj
GRASSI	2 g	
Di cui acidi grassi saturi	0,6 g	
CARBOIDRATI	72 g	
Di cui zuccheri	1 g	
FIBRE	6 g	
PROTEINE	11 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	0.55	max	% S.S.	UNI EN ISO 2171 : 210
Proteine (N*5.70)	11	min	% S.S.	D.M. 23/07/94
Glutine secco	7.0	min	% S.S.	ICC n.137/1
Falling number	350	± 50	Sec.	ISO 3093:1974
Filtth test	frammenti insetti	25	max	n°/ 50 g
	pele 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 ES 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	
Deossinivalenolo (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