

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO 4.26

Versione 1- 29/4/2024

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	1 kg - 5 Kg - 25Kg
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 – 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	338 kcal	1412 kj
GRASSI	1 g	
Di cui acidi grassi saturi	0,3 g	
CARBOIDRATI	71 g	
Di cui zuccheri	1 g	
FIBRA	2 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	10	min	% S.S.	ICC n.137/1
Falling number	300	± 50	Sec.	ISO 3093:1974
Alveografo di Chopin	P/L	0.50	± 0.20	AACC 54-30A, ICC 121, ISO 27971
	W	240	± 20	
Estentografo di Brabender	Energia	80	min	ISO 5530 – 1 del 1997
	Estensibilità	160	min	mm
Fariografo Brabender	Assorbimento H ₂ O	55	min	ISO 5530 – 1 del 1997
	Stabilità	6	min	m
Filth test	frammenti insetti	25	max	n°/ 50 g
	peli 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	
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 – Fax. 0825 446798 – www.molinoscoppettuolo.it – Email molinoscoppettuolo@libero.it