

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	(J*10 ⁴)	
Estentografo di Brabender	Energia	80	min	Cm2	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	G.U.18/8/94 ; D.M. 12/01/99 suppl. 5
	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 Scoppetiuolo srl C.da Maccarone n°3 – 83035 Grottaminarda (AV) Tel. 0825 446493 – Fax. 0825 446798 – www.molinoscoppetiuolo.it – Email molinoscoppetiuolo@libero.it