

# ANIMA DI PANE®



## SCHEMA TECNICA

Revisione del 01/10/2021

Farina di grano tenero tipo: **INTEGRALE R**

### DESCRIZIONE

Prodotto pulverulento ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di una miscela di grani teneri liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità, conforme alla legge 580 del 04/07/67 e relativa modifica n° 187 del 09/02/01.

### ORIGINE

Grani provenienti dalla Comunità europea

### SHELF LIFE E MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Sei mesi in ambiente asciutto e aerato. Per la merce in sacco a scarico pallet avvenuto va rimosso il film estensibile di contenimento.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore** : bianco con parti cruscali

**Odore** : caratteristico con assenza di odori estranei di qualsiasi natura (muffe, fermentato, ect...) tipico del prodotto molito recentemente

**Sapore** : caratteristico con assenza di sapori estranei di qualsiasi origine.

### CARATTERISTICHE CHIMICHE E REOLOGICHE

**Umidità** : 14.5 - 15.5 %

**W** : 270 - 300 E-4 J

**Ceneri** : 1.40 - 1.60 %

**P/L** : 0.60 - 0.85

**Proteine** : 11 - 12 %

**Assorbimento 14%** : ----

**Falling number** : 280 - 320 s

**Stabilità** : ----

**Amilografo** : ----

*I valori reologici indicati, relativi a Falling Number e Chopin, si riferiscono a farina abburattata in laboratorio e completamente liberata dalle parti cruscali.*

\* Le caratteristiche reologiche sono suscettibili di variazioni derivanti dai grani utilizzati e dalle stagionalità.

**Additivi** : assenti.

**Allergeni** : Glutine di frumento legato alle caratteristiche intrinseche del prodotto. Può contenere tracce di soia, senape.

**OGM** : free conformi ai Reg. CEE 1829/2003 e 1830/2003.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

**Carica batterica totale** : <100000 UFC/g

**Coliformi totali** : < 150 UFC/g

**Escherichia coli** : < 10 UFC/g

**Stafilococchi coagulasi positivi** : < 10 UFC/g

**Lieviti** : 1000 UFC/g

**Muffe** : 1000 UFC/g

**Spore di anaerobi solfito riduttori** : <10 UFC/g

**Salmonella** : assente/25g

### FILTH TEST (D.M. 12/01/99)

**Frammenti di insetti** : 25/50g di campione

**Insetti interi** : assenti

**Corpi estranei** : assenti

**Acari** : assenti

### DETERMINAZIONE MICOTOSSINE

**Aflatossine (B1, B2, G1, G2)** : ≤ 4 µg/kg Reg UE n. 165/10

**Ocratossina** : ≤ 3 µg/kg Reg UE n. 594/12

**Zeralenone** : ≤ 75 µg/kg Reg CE n. 1881/06 e smi

**Deossinivalenolo (DON)** : ≤ 750 µg/kg Reg CE n. 1881/06 e smi

**Residui di pesticidi** : non superiori ai limiti riportati nel Reg. CE n.396/05 e s.m.i.

**Metalli pesanti** : non superiori ai limiti riportati nel Reg. CE n.1881/06 e s.m.i.

# ANIMA DI PANE®



## SCHEMA TECNICA

Revisione del 01/10/2021

Farina di grano tenero tipo: **INTEGRALE R**

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

ENERGIA	1378KJ/326Kcal
GRASSI	1.8 g
di cui saturi	0.3 g
CARBOIDRATI	61 g
di cui zuccheri	0.6 g
PROTEINE	12 g
FIBRE	9.6 g
SALE	0.14 g

### CARATTERISTICHE DI IMBALLO E CONSEGNA

PRODOTTO	IMBALLO	DICITURA	NOTE
Sfuso	Cisterne in alluminio	Cartellino con dati del fornitore, del prodotto, data e sigillo	Cisterne pulite internamente ed esternamente
Sacco	Sacco in carta coforme DM 21/03/73; DPR 777/82; Reg 1935/04/CE; Reg 2023/06/CE; Reg (UE) 10/11.	Dati fornitore del prodotto. Data di scadenza e lotto su ogni sacco.	

**Sede e stabilimento di Lendinara (RO):** 45026 Via Caduti Sul Lavoro 31 Tel. 0425 601590 Fax 0425 601595

**Stabilimento produttivo di Arcole (VR):** 37040 Via Padovana 123 Tel. 045 7636531 Fax 045 7636541

mailto: laboratorio@macinazionelelendarara.it; mailto: qualita@macinazionelelendarara.it