

ANIMA DI PANE®



SCHEDA 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

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

Coliformi totali : < 150 UFC/g

Frammenti di insetti: 25/50g di campione

Escherichia coli : < 10 UFC/g

Insetti interi : assenti

Stafilococchi coagulasi positivi : < 10 UFC/g

Corpi estranei : assenti

Lieviti : 1000 UFC/g

Acari : assenti

Muffe : 1000 UFC/g

DETERMINAZIONE MICOTOSSINE

Spore di anaerobi solfito riduttori : <10 UFC/g

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

Salmonella : assente/25g

Ocratossina : \leq 3 µg/kg Reg UE n. 594/12

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

Zeralenone : \leq 75 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.



SCHEDA 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@macinazionelendinara.it; mailto:qualita@macinazionelendinara.it