



## SCHEDA TECNICA

Revisione del 01/10/2021

### Farina di grano tenero tipo: “00” TRADIZIONALE

#### 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

**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:** 190 – 210 E-4 J

**Ceneri:** 0.450 – 0.550 %

**P/L:** 0.50 – 0.70

**Proteine:** 10 -11%

**Assorbimento 14%:** 54.5 – 56.5 %

**Indice di glutine:** 28 – 30

**Stabilità:** 3 - 5 '

**Falling number:** 260 - 300 s

**Amilografo:** 700 Au

\* 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.

**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: "00" TRADIZIONALE

#### 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

**Acarì:** assenti

#### DETERMINAZIONE MICOTOSSINE

**Aflatossine (B1, B2, G1, G2):** ≤ 4 µg/kg  
**Ocratossina:** ≤ 3 µg/kg  
**Zeralenone:** ≤ 75 µg/kg  
**Deossinivalenolo (DON):** ≤ 750 µg/kg

Reg UE n. 165/10

Reg UE n. 594/12

Reg CE n. 1881/06 e smi

Reg CE n. 1881/06 e smi

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

ENERGIA	1457KJ/343Kcal
GRASSI	1.2 g
di cui saturi	0.2 g
CARBOIDRATI	71 g
di cui zuccheri	0.6 g
PROTEINE	11 g
FIBRE	2.3 g
SALE	0.09 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 conforme 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>