



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.



SCHEMA 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 coagulanti 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

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 allumino	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@macinazioneleindinara.it; mailto:qualita@macinazioneleindinara.it