

# ANIMA DI PANE®



## SCHEMA TECNICA

Revisione del 01/10/2021

Farina di grano tenero tipo: **0 R C.A.A. (E300)**

### 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 ORGANOLETTEICHE

**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** : 310 - 330 E-4 J

**Ceneri** : 0.550 - 0.650 %

**P/L** : 0.90 - 1.10

**Proteine** : 11 - 13 %

**Assorbimento 14%** : 56.5 - 58.5 %

**Falling number** : 280 - 320 s

**Stabilità** : 13 - 15 '

**Amilografo** : 800 Au

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

**Additivi** : 0.02% . Il D.M. 209 del 27/02/1996 pone come quantità di utilizzo consigliata il "quanto basta".

**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 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

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®



## SCHEDA TECNICA

Revisione del 01/10/2021

Farina di grano tenero tipo: **0 R C.A.A. (E300)**

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

|                 |                |
|-----------------|----------------|
| ENERGIA         | 1457KJ/343Kcal |
| GRASSI          | 1.2 g          |
| di cui saturi   | 0.2 g          |
| CARBOIDRATI     | 70 g           |
| di cui zuccheri | 0.6 g          |
| PROTEINE        | 12 g           |
| FIBRE           | 2.3 g          |
| SALE            | 0.09 g         |

### CARATTERISTICHE DI IMBALLO E CONSEGNA

| PRODOTTO | IMBALLO                                                                                         | DICITURA                                                             | NOTE                                         |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Sfuso    | Cisterne in allumnio                                                                            | 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