



SCHEMA TECNICA

Revisione del 01/10/2021

Farinaccio di grano tenero

DESCRIZIONE

Sottoprodotto ottenuto dalla macinazione di grano tenero destinato all'utilizzo di mangime semplice.

ORIGINE

Grani provenienti dalla Comunità europea

SHELF LIFE E MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Sei mesi in ambiente asciutto e aerato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore : beige

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 : max 15.50 %

Ceneri : 3,5 %

Fibra grezza: 4,5 %

* 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 : <1000000 UFC/g

Coliformi totali : < 2500 UFC/g

Escherichia coli : < 10 UFC/g

Stafilococchi coagulasi positivi : < 10 UFC/g

Lieviti : 5000 UFC/g

Muffe : 5000 UFC/g

Spore di anaerobi solfito riduttori : <10 UFC/g

Salmonella : assente/25g

DETERMINAZIONE MICOTOSSINE

Deossivalenolo (DON) : ≤ 8000 µg/kg

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.

CARATTERISTICHE DI IMBALLO E CONSEGNA

PRODOTTO	IMBALLO	DICITURA	NOTE
Sfuso	Autotreni	Cartellino con dati del fornitore, del prodotto, data e sigillo	

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@macinazionelelendarina.it; mailto: qualita@macinazionelelendarina.it