



Revisione del 01/10/2021

## SCHEMA TECNICA

### Farina di grano tenero BIO tipo "0" FROLLA E BISCOTTI

#### DESCRIZIONE

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

12 mesi in ambiente asciutto e aerato. Per la merce in sacco a scarico pallet avvenuto va rimosso il film estensibile di contenin

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore** : bianco

**Odore** : caratteristico con assenza di odori estranei di qualsiasi natura (muffe, fermentato, ect...) tipico del prodotto molito rec

**Sapore** : caratteristico con assenza di sapori estranei di qualsiasi origine.

#### CARATTERISTICHE CHIMICHE E REOLOGICHE

**Umidità** : 14.5 - 15.5 %

**W** : 90 - 140 E-4 J

**Ceneri** : 0.550 - 0.650 %

**P/L** : 0.40 - 0.60

**Proteine** : > 9%

**Assorbimento 14%** : 54.5 - 56.5 %

**Indice di glutine** : 28 - 30

**Stabilità** : 3 - 5 '

**Falling number** : > 250

**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.

#### 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

**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** : secondo quanto riportato nel Reg. CE n.834/07

**Metalli pesanti** : secondo quanto riportato nel Reg. CE n.834/07



Macinazione Lendinara



Revisione del 01/10/2021

## SCHEMA TECNICA

Farina di grano tenero BIO tipo "0" FROLLA E BISCOTTI

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

ENERGIA	1457KJ/343Kcal
GRASSI	1.2 g
di cui saturi	0.2 g
CARBOIDRATI	73 g
di cui zuccheri	0.6 g
PROTEINE	9 g
FIBRE	2.3 g
SALE	0.09 g

### CARATTERISTICHE DI IMBALLO E CONSEGNA

PRODOTTO	IMBALLO	DICITURA	NOTE
Sacco da 1 Kg	Sacco in carta corrispondente DM 21/03/73	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