



SCHEDA TECNICA FARINA DI GRANO TENERO

MOLINO NALDONI s.r.l.
Via Pana, 156
48018 Faenza (RA) - Italy

TIPO "2" MACINATA A PIETRA NEL MULINO SCODELLINO

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo 2, 100% grano romagnolo.

Allergeni: contiene **glutine**, può contenere tracce di **soia e senape**.

CARATTERISTICHE GENERALI

Prodotto ottenuto dalla macinazione di una miscela di grani teneri liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità e conforme alla Legge 580 del 04/07/67, e successive modifiche.

La farina si presenta pura ed omogenea esente da sostanze antimicrobiche, conservanti, coloranti, additivi o coadiuvanti tecnologici di qualsiasi specie.

Non presenta infestazioni in atto o residui di contaminazione da parassiti o roditori, da alterazioni di qualsiasi entità ed origine, da terra, sabbia, sostanze e corpi estranei di qualsiasi natura.

UTILIZZO

Farina tipo 2 ottenuta dalla macinazione effettuata a pietra di grano tenero romagnolo, appositamente selezionato. Macinata presso il Mulino Scodellino (Castel Bolognese – RA), storico mulino a pietra azionato ad acqua. Da utilizzarsi per prodotti da forno integrali e tutti quei casi in cui si voglia arricchire i prodotti di fibre naturali, particolarmente adatta alla preparazione di pane, pizza, pasta, piadina e dolci.

DETERMINAZIONE		U.M.	VALORE	TOLLERANZA	
CARATTERISTICHE CHIMICHE					
Umidità		%	14,5	Max	
Ceneri		%	0,95	Max	
Proteine		g/100g s.s.	12,5	Min	
CARATTERISTICHE REOLOGICHE (sulla farina sbiancata)					
Alveogramma W			170	+/- 20	
Alveogramma P/L			0,6	Min	
Falling Number		secondi	280	Min	
CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI					
Conta batterica		U.F.C./g	100.000	Max	
Lieviti		U.F.C./g	1.000	Max	
Muffe		U.F.C./g	1.000	Max	
Coliformi totali		M.P.N./g	100	Max	
Escherichia Coli		U.F.C./g	10	Max	
Salmonella			Assente in 25 g		
CONTAMINANTI CHIMICI			VALORI NUTRIZIONALI medi/100g		
Aflatossine B1	µg/Kg s.t.q.	2	Max	Energia	1434 kJ
Totali	µg/Kg s.t.q.	4	Max		338 kcal
Ocratossina A	µg/Kg s.t.q.	3	Max	Grassi	1.0 g
Deossinivalenolo	µg/Kg s.t.q.	750	Max	di cui acidi grassi saturi	0.3 g
Zearalenone	µg/Kg s.t.q.	75	Max	Carboidrati	67 g
Piombo	mg/Kg s.t.q.	0,2	Max	di cui zuccheri	1.0 g
Cadmio	mg/Kg s.t.q.	0,1	Max	Fibre	4.6 g
FILTH TEST				Proteine	13 g
Insetti interi		Assenti	Max	Sale	<0.01 g
Frammenti di insetti		25 frammenti in 50g	Max	SHELF LIFE La farina viene prodotta per una conservazione di 10 mesi. Si consiglia di conservare in luogo fresco e asciutto.	
Peli di roditori e loro frammenti		Assenti	Max		
FITOFARMACI					
Fumiganti		Limiti di legge	Max		
Organofosforati		Limiti di legge	Max		
Organoclorurati		Limiti di legge	Max		
Piretoridi		Limiti di legge	Max		

IMBALLAGGIO

Il prodotto è confezionato in sacco carta da 1 kg su pallet Epal (80x120 cm). N° imballi 99 x 10 kg. N° imballi per strato 11. N° strati 9. Per un totale di 990 kg. Codice EAN 8033011590842.

Revisione del 03/01/2022

MOLINO NALDONI S.R.L.
Responsabile Assicurazione Qualità
Morelli Francesca – Tecnologo Alimentare

F. Morelli