



Molino Michieletto S.r.l.  
Via Montello, 5  
31036 Pezzan di Istrana, Istrana (TV)  
Tel. 0422 738166 Fax. 0422 738167  
Mail. molino.michieletto@libero.it

SCHEDA PRODOTTO

Cod.: ST/PF/04 R02 09/06/2018

## Farina di grano tenero tipo "00"

### DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di grano tenero libero da sostanze estranee ed impurità (Legge 580 del 04/07/1967 e s.m.i.)

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE-MERCEOLOGICHE

Umidità	Max 15,5%
Ceneri	Max 0,55% s. s.
Falling Number	Min 220 sec
Proteine sul secco (Nx5.70)	9 min.%
Filth test	<50 50/g
Peli roditori	assenti

### CARATTERISTICHE REOLOGICHE

Indice di forza (W)	180/200
Indice P/L	0.6 – 0.8

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Lieviti	< 3.000 ufc/g
Muffe	< 3.000 ufc/g
Colifomi totali	< 1000 ufc/g
Escherichia Coli	< 10 ufc/g
Salmonella	Assente in 25/g
Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapore	Caratteristico di farina di buona qualità.
Colore	Bianco avorio omogeneo, non puntata.
Aspetto	Polveroso
Odore	Tipico degli sfarinati di grano

### SICUREZZA ALIMENTARE

Metalli pesanti	Entro i limiti di legge (Reg. CEE 1881/06 e s.m.i.)
Alfatossine, Ocratossine A, Zearalenone	Entro i limiti di legge (Reg. CEE 1881/06 e s.m.i.)
DON	REG.CE 1126/07
Pesticidi	Entro i limiti di legge (Reg. CEE 396/05 e s.m.i.)
Trattamenti ionizzanti	Assenti
Corpi estranei di qualsiasi natura	Assenti
Allergeni	Possibili tracce di soia. Contiene glutine

### INFORMAZIONI SULLA PRESENZA DI O.G.M.

In prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivati da O.G.M. soggetti ad etichettatura in accordo con il Reg. CE 1829/03 e Reg. CE 1830/03

### SHELF-LIFE

Nell'imballo originale, conservato in un luogo fresco e buio, ha una shelf-life di almeno 6 mesi dalla data di produzione.

### METODOLOGIA DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, fresco e ventilato, lontano da sorgenti di calore dirette. Il prodotto teme l'umidità, quindi sigillate sempre le confezioni dopo l'impiego.

### MATERIALI E TIPOLOGIA DI IMBALLAGGIO

Sacchi in carta nei formati da 25 e 50 Kg adatti per alimenti con bocca aperta (Conformi a D.M. 73/93 e Reg. CE 1935/04).