



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

SCHEMA PRODOTTO

Farina di grano tenero tipo "ORS"
COD :ST/PF/16/R02 09/06/2018

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. 0,65 % s. s. |
| Falling Number | Min. 220 sec |
| Proteine | 13.5 min% s.s |
| Filth test | 25 frammenti 50 g |
| Peli roditori | assenti |

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

| | |
|---------------------|---------|
| Indice di forza (W) | 280/300 |
| Indice P/L | 0.6/0.7 |

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. |
| 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 | Max. 500 ppb |
| Pesticidi | Entro i limiti di legge (Reg. CEE 396/05 e s.m.i.) |
| Trattamenti ionizzanti | Assenti |
| Corpi estranei di qualsiasi natura | Assenti |
| Allergeni | Contiene GLUTINE Può contenere tracce di soia |

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. CEE 1829/03 e Reg. CEE 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. CEE 1935/04).

Emesso da:
Verificato da:
Approvato da:

Emissione:
Rev.:
Pag. 1 di 1