



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

Farina di grano tenero tipo "0" GIALLA
COD :ST/PF/17/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)	240/260
Assorbimento	54.50% - 56.50%
Indice P/L	0.50 / 0.55

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