



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/14 R01 09/06/2018

Farina di grano tenero tipo "INTEGRALE FINE "

DESCRIZIONE PRODOTTO:

Prodotto ottenuto dalla macinazione del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità e dalla tostatura delle parti cruscali.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE-MERCEOLOGICHE

Umidità	Max 15,50%
Ceneri	1.30 -1.70 %
Falling Number	n.a.
Proteine	> 12%
Filth test	<25/50 g
Salmonella	Assente /25 g

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

Indice di forza (W)	n.a.
Indice P/L	n.a.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Lieviti	< 2.000 ufc/g
Muffe	< 2000 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	Tipico, privo di note estranee
Colore	Tipico
Aspetto	Polvere
Odore	Tipico , senza sentore di rancido o di muffa.

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 750 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.

Il prodotto non proviene da specie vegetali per le quali esistono OGM autorizzati nei paesi di produzione o destinazione.

SHELF-LIFE

Nell'imballo originale, conservato in un luogo fresco e buio, ha una shelf-life di almeno 10 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. I sacchi devono essere staccati dai muri e sollevati dal pavimento e liberati dalla pellicola avvolgibile.

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).