



**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 INTEGRALE

Cod: ST/PF/05 R01 09/06/18

#### 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	1.30-1.70%
Falling Number	n.a.
Proteine	>12.00%
Filth test	<25/50 G
Peli roditori	assenti

#### CARATTERISTICHE REOLOGICHE

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

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Lieviti	< 1.000 ufc/g
Muffe	< 1.000 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	Tipico
Colore	Tipico
Aspetto	Polvere
Odore	Tipico, senza sentore 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	<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 Possibili 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