



molino
PAOLO MARIANI[®]
molinomarianipaolo.com

FARINA INTEGRALE MANITALY

Ingredienti: farina di **grano** tenero 100% italiano da nostra filiera controllata.

Descrizione:

Prodotto ottenuto dalla macinazione e dal conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Il prodotto è conforme alle legislazioni vigenti in materia di lavorazione alimenti (L.580/67 e successivi L.145/1994 e DPR. 187/2001) ed è ottenuto in conformità al Reg. CE 852/2004, 178/2002 e al Reg. UE 1169/2011.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto presenta un colore marroncino caratteristico, privo di odori e sapori anomali. L'aspetto è quello di una polvere impalpabile, priva di grumi e/o corpi estranei.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

| PARAMETRO | METODO DI RIFERIMENTO | UNITÀ DI MISURA | VALORI GUIDA | TOLLERANZE |
|-------------------|---------------------------------|-----------------|--------------|-------------|
| Umidità | ISO 712:2010 | % | 14,5 | 15,5 max. |
| Ceneri | Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 77 | % S.S. | 1,60 | 1,30 - 1,70 |
| Proteine (Nx5.70) | ISO 29483 | % S.S. | 15,0 | 14,0 - 16,0 |
| Glutine secco | ISO 21415-4:2017 | % S.S. | 14,0 | 13,5 - 15,0 |

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

| PARAMETRO | METODO DI RIFERIMENTO | UNITÀ DI MISURA | VALORI GUIDA | TOLLERANZE | |
|------------------------|-----------------------|-----------------|--------------|------------|---------------|
| Analisi Alveografica | W | ISO 27971:2008 | Joules | 340 | 330 - 350 |
| Analisi Alveografica | P/L | ISO 27971:2008 | | 0,70 | 0,65 - 0,75 |
| Analisi Farinografica | Assor. | ICC Stand115/1 | % | 68,0 | 66 - 72 |
| Analisi Faringografica | Stabil. | ICC Stand115/1 | minuti | 15' | 14' - 16' |
| Falling Number | | ISO 3093:2009 | secondi | 350'' | 340'' - 360'' |

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 g di prodotto

| | |
|---------------------|------------|
| Energia (Kj / Kcal) | 1490 / 350 |
| Grassi | 1,0 g |
| di cui saturi | 0,3 g |
| Carboidrati | 68,3 g |
| di cui zuccheri | 2,4 g |
| Fibre | 8,3 g |
| Proteine | 15.5 g |
| Sale | 0 g |



| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | | | |
|--|-----------------|--------------|----------------------------|
| MICRORGANISMI | LIMITI DI LEGGE | VALORI GUIDA | NORME DI RIFERIMENTO |
| Carica batterica tot. (U.F.C/g) | 50.000 max. | 3.000 | ISO 4833-1 |
| Coliformi totali (U.F.C/g) | 10 max. | < 10 | AFNOR BRD 07/8-12/04 |
| Salmonella (U.F.C/25g) | Assente | Assente | MIP 008:2018 REAL TIME PCR |
| Muffe e lieviti (U.F.C/g) | 1.000 max. | 100 | ISO 21527-2:2008 |
| Escherichia coli (U.F.C/g) | 10 max. | < 10 | AFNOR BRD 07/8-12/04 |
| CARATTERISTICHE FISICHE | | | |
| FILTH-TEST | LIMITI DI LEGGE | VALORI GUIDA | NORME DI RIFERIMENTO |
| N° Frammenti di insetti/50 g | 20 max. | 5 | DM 12/01/1999 |
| Peli di roditori/50 g | Assenti | Assenti | DM 12/01/1999 |
| CARATTERISTICHE CHIMICHE | | | |
| RESIDUI PRODOTTI FITOSANITARI | LIMITI DI LEGGE | VALORI GUIDA | NORME DI RIFERIMENTO |
| Pesticidi (mg/kg) | 0,01 | < 0,01 | UNI EN ISO 15662:2009 |
| RESIDUI METALLI PESANTI | LIMITI DI LEGGE | VALORI GUIDA | NORME DI RIFERIMENTO |
| Piombo | 0,20 | 0,05 | Reg. CE 1881/2006 |
| Cadmio | 0,10 | 0,03 | Reg. CE 1881/2006 |
| Arsenico | 0,20 | 0,05 | Reg. CE 1881/2006 |
| Mercurio | 0,10 | 0,03 | Reg. CE 1881/2006 |
| RESIDUI MICOTOSSINE | LIMITI DI LEGGE | VALORI GUIDA | NORME DI RIFERIMENTO |
| Aflatossine B1+B2+G1+G2 (µg/kg) | 4 | 0 | Reg. CE 1881/2006 |
| Aflatossine B1 (µg/kg) | 2 | 0 | Reg. CE 1881/2006 |
| Ocratossina A (µg/kg) | 3 | 0 | Reg. CE 1881/2006 |
| Zearalenone (µg/kg) | 75 | 0 | Reg. CE 1881/2006 |
| Deossinivalenolo (µg/kg) | 750 | 50 | Reg. CE 1881/2006 |
| <p>Lotto di produzione: Numerico. Scadenza: 9 mesi dalla data di macinazione. Condizioni di stoccaggio: Il prodotto in sacchi va conservato in luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di infestazione sopra ad apposti bancali. La condizione di stoccaggio ideale è 15-18° C / 50-60% di umidità relativa. Al ricevimento della merce, togliere immediatamente dal pallet il film estensibile per permettere una corretta traspirazione e conservazione del prodotto. Il prodotto sfuso va conservato in appositi silos dedicati allo stoccaggio di sfarinati per l'alimentazione umana. Allergeni: Glutine. Può contenere tracce di soia. OGM: Il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM in ottemperanza al Reg EU n°1829 e 1830/2003 e successive modifiche. Trasporto: Imballi di carta ad uso alimentare e sfuso. Uso designato: Prodotto per panificazione, pizzeria e pasticceria.</p> | | | |



Questo documento è di proprietà esclusiva di Molino Mariani Paolo Srl. Ne è vietata la riproduzione e la diffusione non autorizzata.

Documento approvato ed emesso in data: 05/04/2021



Firma responsabile: _____

