



molino
PAOLO MARIANI[®]
molinomarianipaolo.com

FARINA TIPO "0" BASE PANE & PIZZA

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 bianco 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.	0,58	0,65 max.
Proteine (Nx5.70)	ISO 29483	% S.S.	12,0	11,0 - 13,0
Glutine secco	ISO 21415-4:2017	% S.S.	11,0	10,5 - 12,0

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

PARAMETRO	METODO DI RIFERIMENTO	UNITÀ DI MISURA	VALORI GUIDA	TOLLERANZE	
Analisi Alveografica	W	ISO 27971:2008	Joules	210	200 - 220
Analisi Alveografica	P/L	ISO 27971:2008		0,70	0,50 - 0,60
Analisi Farinografica	Assor.	ICC Stand115/1	%	52,0	50 - 55
Analisi Faringografica	Stabil.	ICC Stand115/1	minuti	12'	10' - 14'
Falling Number		ISO 3093:2009	secondi	330''	300'' - 340''

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	3,3 g
Proteine	12,0 g
Sale	0 g



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
MICROORGANISMI	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 (mg/kg)	0,20	0,05	Reg. CE 1881/2006
Cadmio (mg/kg)	0,10	0,03	Reg. CE 1881/2006
Arsenico (mg/kg)	0,20	0,05	Reg. CE 1881/2006
Mercurio (mg/kg)	0,50	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 macinazione. Condizioni di stoccaggio: Il prodotto in sacchetti va conservato in luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di infestazione sopra ad appositi 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. 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. Uso designato: Prodotto per panificazione e pizzeria.</p>			



DETTAGLI CONFEZIONE E PALLETIZZAZIONE										
CODICE FARINA	CODICE EAN	PESO (kg)	PEZZI PER FALDA	MISURE FALDA (cm)			PESO LORDO FALDA (kg)	FALDE PER STRATO	NUM. STRATI	FALDE PER PALLET
				h	l	p				
014	8011727000114	1,0	10	15	35	22	10,15	11	9	99

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: _____

