

SCHEDA TECNICA

Farina tipo: **00 LIEVITATI**

Ottenuta dalla macinazione di una miscela di grano tenero di provenienza UE e Nord America

<u>Dati alveografici:</u> W : 390/ 420 P/L : 0,55/ 0,65	<u>Dati Brabender:</u> A: ≥ 58 B: 5'-6' CD: ≥ 14'	<u>Dati chimici:</u> Umidità: 15% Max Ceneri: 0,55 Max Glutine t.q. : > 11% Falling Number: > 300 Proteine : > 14%
<u>Dati Filth Test:</u> n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: < 1		<u>Analisi batteriologica:</u> Carica microbica totale UFC/g < 50.000 Coliformi totali U.F.C./g < 100 Escherichia Coli U.F.C./g < 10 Muffe e lieviti U.F.C./g < 1000
<u>Agenti contaminanti:</u> Micotossine: Aflatossine B1 µ/kg < 2,0 Aflatossine (B1B2G1G2) µ/kg < 4,0 Ocratossina A µ/kg < 3,0 Deossivalenolo (Don) µ/kg < 750 Zearalenone µ/kg < 75 Fumonisin B1 B2 µ/kg < 1000 ⁽²³⁾ Metalli: Mercurio mg/kg < 0,50 Piombo mg/kg. < 0,20 Cadmio mg/kg. < 0,10 Arsenico mg/kg. < 0,20		<u>Pesticidi:</u> Piretroidi: assenti Organofosforati: assenti Organoclorurati: assenti <u>Valori Nutrizionali:</u> Valore Energetico 345 kcal (1444 kj) Proteine 14,5 g Carboidrati 69,8 g Grassi 0,9 g
Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Trasporto: Uso designato:	identificato dalla data di scadenza sull'imballo 9 mesi dalla macinazione Glutine In luogo fresco areato ed asciutto. Sfuso e in imballi di carta uso alimentare Prodotto per Pasticceria	

Firma Responsabile:



Molino Pasini S.p.A.

Via Buscoldo, 27 bis – 46010 Cesole (MN) – Italia

Tel: +39 0376 969015 – Fax +39 0376 969274

www.molinopasini.com – info@molinopasini.com

P.I. e codice fiscale 00137190203 – Capitale Sociale € 2.000.000 i.v.