



SCHEMA TECNICA

Farina tipo: 00 VERDE

Ottenuta dalla macinazione del 100% di grano tenero di provenienza UE

<p><u>Dati alveografici:</u></p> <p>W : 290 / 310 P/L : 0,42 / 0,48</p>	<p><u>Dati Brabender:</u></p> <p>A: ≥ 58 B: 2' - 3' CD: ≥ 8'</p>	<p><u>Dati chimici:</u></p> <p>Umidità: 15,5% Max Ceneri: 0,55 Max Glutine t.q. : > 10,5% Falling Number: > 300 Proteine: > 13%</p>
<p><u>Dati Filth Test:</u></p> <p>n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: < 1</p>		<p><u>Analisi batteriologica:</u></p> <p>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</p>
<p><u>Agenti contaminanti:</u></p> <p>Micotossine:</p> <p>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</p> <p>Fumonisina B1 B2 μ/kg < 1000 ⁽²³⁾</p> <p><u>Metalli:</u></p> <p>Mercurio mg/kg < 0,50 Piombo mg/kg < 0,20 Cadmio mg/kg < 0,10 Arsenico mg/kg < 0,20</p>		<p><u>Pesticidi:</u></p> <p>Piretroidi: < LQ Organofosforati: < LQ Organoclorurati: < LQ</p> <p><u>Valori Nutrizionali:</u></p> <p>Energia (Kj/Kcal) 1.462/345 Grassi 1,5 g di cui acidi grassi saturi 0,3 g Carboidrati 69,0 g di cui Zuccheri 2,0 g Proteine 12,2 g Fibre 3,2 g Sale 0 g</p>
<p>Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Trasporto: Uso designato:</p>	<p>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 Pizzeria</p>	

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.