

SCHEDA TECNICA

Farina tipo: 00 PASTA D'ORO

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza ITALIA.

<u>Dati alveografici:</u> W : 200 - 230 P/L : 0,80 / 1,30	<u>Dati Brabender:</u> A: ≥ 52 B: 1,5' - 3' CD: $\geq 11'$	<u>Dati chimici:</u> Umidità: 15% Max Ceneri: 0,38 Max Glutine t.q. : $> 8,50\%$ Falling Number: > 300 Proteine : $> 10\%$
<u>Dati Filth Test:</u> n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 10 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 $\mu/kg < 2,0$ Aflatossine (B1B2G1G2) $\mu/kg < 4,0$ Ocratossina A $\mu/kg < 3,0$ Deossivalenolo (Don) $\mu/kg < 350$ Zearalenone $\mu/kg < 35$ Fumonisina B1 B2 $\mu/kg < 1000$ ⁽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: $< LQ$ Organofosforati: $< LQ$ Organoclorurati: $< LQ$ <u>Valori Nutrizionali:</u> Valore Energetico 344 kcal (1460 kj) Proteine 10,5 g Carboidrati 72,9 g Grassi 1 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 da Kg. 25, 10, 5, 1 Prodotto per Pasta Fresca	

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.

Semola di Grano Duro Extra Arancio 25Kg
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

<i>Determinazione</i>	<i>Valore</i>	<i>Unità di Misura</i>	<i>Toll.(-)</i>	<i>Toll.(+)</i>
Umidità:	15	%	1	0,5
Proteine:	13	%/s.s.	0,5	1
Ceneri:	0,75	%/s.s.	0,05	0,05
W:				
P/L:				
Assorbimento:		%		
Sviluppo:		Minuti		
Stabilità:		Minuti		
Falling Number:		Secondi		
Colore:	30	(b) Minolta CR300	2	2
Glutine:	11	%/s.s.	0,5	1
Gluten Index:	70	0...100	10	10
Puntatura Nera:	0	n/dmq		5
Puntatura Cruscale:	0	n/dmq		50

CARATTERISTICHE IGENICO-SANITARIE
Contaminanti Chimici

Residui di Antiparassitari:	nei limiti di legge
Residui di Metalli pesanti : piombo:	≤0,2 mg/Kg (ppm)
Residui di Metalli pesanti : cadmio:	≤0,2 mg/Kg (ppm)

Contaminanti Biologici

Frammenti d'Insetto e larve::	<35/225g
Peli di topo :	assenti/225gr
Corpi estranei :	assenti/225gr

Contaminanti Microbiologici

Carica Batterica Totale: <100000 ufc/g	Salmonella spp:	assente in 25g
Lieviti e Muffe: <1000 ufc/g	Bacillus Cereus:	<1000 ufc/g
Coliformi Totali: <100 ufc/g	Staphilococcus aureus:	<25 ufc/g
Escherichia Coli: <100 ufc/g	Listeria Monocytogenes:	assente in 25 g

Micotossine (Aflatossine Totali, B1, B2,G1,G2 Ocratossina A): nei limiti di leggen

Conservare in un luogo asciutto e a temperatura ambiente.

Non adatto a soggetti affetti da morbo celiaco.

SHELF LIFE: 180 gg (per le confezioni da 1Kg e 5Kg SHELF LIFE: 360 gg)

Ettore Bucci
 Delegato alla Sicurezza Alimentare
 Responsabile Qualità