

+

<b>MOLINO GRASSI S.p.A.</b>		<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b>		STD-PF 0025 Rev. 18
03/03/2018	Verifica (CQ)	Approvazione (FAR)		Anno: 2018
Questo documento e' di proprietà esclusiva del MOLINO GRASSI S.p.A. Ne e' vietata la riproduzione e la diffusione non autorizzata. Azienda con Sistema di Gestione certificato secondo UNI EN ISO 9001:2015 (certificato CSQA n° 024), secondo lo standard BRC (certificato CSQA n° 23972) e secondo lo standard IFS (certificato CSQA n° 23973)				

### 1 SIGLA / NOME / DESCRIZIONE

**00 Mediterraneo:** Linea PANIFICAZIONE Farina di grano tenero 00 Mediterraneo.  
Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di grano tenero liberato dalle sostanze estranee ed impurità.

### 2 CARATTERISTICHE IMBALLO E CONSEGNA

COD	IMBALLO	DURATA/DICITURA
0025 *	SFUSO Cisterne inox 1x50 q minimo	8 MESI in ambiente areato e asciutto $T_{max}=20^{\circ}C$ , $H_2O_{rel. max}=45\%$  Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n°
0225 **	SACCHI carta kg 25 a valvola	

### 3 VALORI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 gr di prodotto		
Valore Energetico	1431 / 337	kJ / kcal
Grassi	1,18	g
di cui saturi	0,23	g
Carboidrati	68,39	g
di cui zuccheri	0,99	g
Fibre	2,88	g
Proteine	11,87	g
Sale	0,002	g

\* Al ricevimento della merce, non lasciarla sul mezzo di trasporto ma scaricarla immediatamente in un silo dotato di un adeguato impianto di aspirazione anti-condensa!

\*\* Al ricevimento della merce, togliere immediatamente dal pallet il film estensibile per permettere una corretta traspirazione e conservazione del prodotto!

### 4 DESTINAZIONE D'USO

- pasticceria                       pane pasta dura                       crackers-grissini                       semilavorati  
 biscotti

### 5 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

#### DIFFUSIONE NON CONTROLLATA

Parametro	Valore	U.M.
UMIDITA'	15.0 ± 0.5	% sul peso
CENERI	0.55 max	% su s.s
GLUTINE quantità	9.0 min	% su s.s
PROTEINE (N X 5.70)	11.0 min	% su s.s
FALLING NUMBER	285 min	Secondi
TEMPI LIEVITAZIONE	4-6	Ore

Parametro	Valore	U.M.
ALVEOGRAFO:		
w	220 ± 20	
p/l	0.50 ± 0.05	
FARINOGRAFO:		
assorbimento	53.0 min	c.c. acqua
stabilità	7.0 min	Minuti

### 6 AGENTI CONTAMINANTI

Parametro	Valore	U.M.
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	4 max	ppb
AFLATOSSINA B1	2 max	ppb
OCRATOSSINA A	3 max	ppb
ZEARALENONE	75 max	ppb

Parametro	Valore	U.M.
DEOSSINIVALENOLO	750 max	ppb
CADMIO	100 max	ppb
PIOMBO	200 max	ppb
RESIDUI PESTICIDI	Limiti di legge	

### 7 CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Parametro	Valore	U.M.
CARICA BATT. TOT (32°)	50.000 max	U.f.C. in 1 g
SALMONELLA Spp.	Assente	U.f.C. in 25 g
ESCHERICHIA COLI	10 max	U.f.C. in 1 g
COLIFORMI Spp.	100 max	U.f.C. in 1 g
STAFILOCOCCI (patogeni)	25 max	U.f.C. in 1 g
INFESTAZIONI VISIBILI	Assenti in 50 g setacciati	

Parametro	Valore	U.M.
MUFFE	1000 max	U.f.C. in 1 g
LIEVITI	1000 max	U.f.C. in 1 g
CORPI ESTRANEI	Assenti	in 50 g
FILTH TEST:		
frammenti insetto	35 +15	in 50 g
peli topo	Assenti	in 50 g

### 8 DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

#### ALLERGENI

CONTIENE **GLUTINE**, naturalmente presente nel grano, l'assunzione della farina e/o dei suoi derivati deve essere assolutamente evitata da parte di soggetti affetti da celiachia. **Può contenere tracce di soia.**

#### OGM

PRODOTTA CON GRANI NON OGM come da Reg EU n° 1829 e 1830/2003

#### RADIAZIONI IONIZZANTI

Trattamento ASSENTE