

MOLINO GRASSI S.p.A.		STANDARD PRODOTTO FINITO		STD-PF 00373 Rev. 4
03/03/2019	Verifica (CQ)	Approvazione (FAR)		Anno: 2019
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

TIPO 1 QC : Farina tipo 1 di grano tenero Qualità Controllata
Prodotto ottenuto dalla macinazione del grano tenero e successivo abburattamento di tipo industriale per liberare la farina dalle particelle cruscali.

2 CARATTERISTICHE IMBALLO E CONSEGNA

COD	IMBALLO	DURATA/DICITURA
00373 *	SFUSO Cisterne inox 1x50 q minimo	8 MESI in ambiente areato e asciutto T _{max} =20°C, H ₂ O _{rel. max} =45% Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n°
02373 **	SACCHI carta kg 25 a valvola	

3 VALORI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 gr di prodotto		
Valore Energetico	1437/339	kJ/kcal
Grassi	1,41	g
di cui saturi	0,27	g
Carboidrati	65,72	g
di cui zuccheri	1,21	g
Fibre	5,41	g
Proteine	12,12	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 DIFFUSIONE NON CONTROLLATA

- semilavorati pane pasta dura crackers-grissini pasticceria
 pizza pane lavorato biscotti

5 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro	Valore	(U.M.)
UMIDITA'	15.0 ± 0.5	(% sul peso)
CENERI	0.80 max	(% su s.s.)
GLUTINE quantità	10.0* min	(% su s.s.)
PROTEINE (N X 5.70)	13.0* ± 1.0	(% su s.s.)
FALLING NUMBER	300* min	(Secondi)
CELLULOSA	0.3 max	(% su s.s.)

Parametro	Valore	(U.M.)
ALVEOGRAFO:		
w	250* ± 30	
p/l	0.7* ± 0.2	
FARINOGRAFO:		
assorbimento	57.0* ± 3.0	(c.c. acqua)
stabilità	9.0* ± 2.0	(Minuti)

* Dati chimico fisici variabili in funzione delle caratteristiche del grano

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	10 max	(ppb)

7 CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Parametro	Valore	U.M.
CARICA BATT. TOT (32°)	100.000 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.	1000 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**