

<b>MOLINO GRASSI S.p.A.</b>		<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b>		STD-PF 0061 Rev. 17
01/03/2019	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**

INT. FN : Linea PANIFICAZIONE Farina Integrale Fine di grano tenero.  
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
0061 *	SFUSO Cisterne inox 1x50 q minimo	8 MESI in ambiente areato e asciutto T <sub>max</sub> =20°C , H <sub>2</sub> O <sub>rel. max</sub> =45%
0261 **	SACCHI carta kg 25 a valvola	Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n°

**3 VALORI NUTRIZIONALI**

Calcolati per 100 gr di prodotto		
Valore Energetico	1394 / 330	kJ / kcal
Grassi	2,36	g
di cui saturi	0,44	g
carboidrati	58,32	g
di cui zuccheri	1,70	g
Fibre	9,90	g
Proteine	13,87	g
Sale	0,000	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**

crackers-grissini  pizza  pane lavorato  biscotti  semilavorati  pane pasta dura

**5 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

Parametro	Valore	(U.M.)
UMIDITA'	15.0 ± 0.5	(% sul peso)
CENERI	1.5 ± 0.2	(% su s.s)
GLUTINE quantità*	11.5 min	(% su s.s)
PROTEINE (N X 5.70)	14.0 ± 0.5	(% su s.s)
FALLING NUMBER	290 min	(Secondi)
TEMPI DI LIEVITAZIONE	4-6	(Ore)

Parametro	Valore	(U.M.)
<b>ALVEOGRAFO:</b>		
W *	270 min	
p/l *	0.55 ± 0.05	
<b>FARINOGRAFO:</b>		
Assorbimento *	55.0 min	(c.c. acqua)
Stabilità *	11.0 min	(Minuti)

\* analisi eseguite sul prodotto setacciato (solo farine)

**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°)	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
<b>FILTH TEST:</b>		
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**