

| | | | | |
|--|---------------|---------------------------------|--|------------------------|
| MOLINO GRASSI S.p.A. | | STANDARD PRODOTTO FINITO | | STD-PF 0062 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. GR : Linea PANIFICAZIONE Farina Integrale Grossa 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 |
|------------|---|--|
| 0062 * | SFUSO Cisterne inox 1x50 q minimo | 8 MESI in ambiente areato e asciutto T _{max} =20°C , H ₂ O _{rel. max} =45% |
| 0262 ** | SACCHI carta kg 25 a valvola | Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n° |

3 VALORI NUTRIZIONALI

| Calcolati per 100 gr di prodotto | | |
|----------------------------------|----------|---------|
| Valore Energetico | 1376/325 | kJ/kcal |
| Grassi | 1,70 | g |
| di cui saturi | 0,30 | g |
| Carboidrati | 59,20 | g |
| di cui zuccheri | 1,71 | g |
| Fibre | 9,00 | g |
| Proteine | 13,90 | 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 crackers-grissini pizza
 biscotti

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.) |
|---------------------|-------------|--------------|
| ALVEOGRAFO: | | |
| W * | 270 min | |
| p/l * | 0.55 ± 0.05 | |
| FARINOGRAFO: | | |
| Assorbimento * | 55.0 min | (c.c. acqua) |
| Stabilità * | 11.0 min | (Minuti) |

* analisi eseguite sul prodotto setacciato (solo farina)

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 |
| 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**