

MOLINO GRASSI S.p.A.		STANDARD PRODOTTO FINITO		STD-PF 00789 Rev. 1
27/05/2019	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 2 BIO: Farina di grano tenero Biologico tipo 2 macinata a pietra.
Prodotto ottenuto dalla macinazione a pietra 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
00789 *	SFUSO Cisterne inox 1x50 q minimo	8 MESI in ambiente areato e asciutto $T_{max}=20^{\circ}C$, $H_2O_{rel. max}=45\%$
02789 **	SACCHI carta kg 25 a valvola	Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n°

3 VALORI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 gr di prodotto		
Valore Energetico	1427/337	kJ/kcal
Grassi	2,04	g
di cui saturi	0,40	g
Carboidrati	64,92	g
di cui zuccheri	1,30	g
Fibre	6,97	g
Proteine	11,30	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 pasticceria pizza pane lavorato
 biscotti

5 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro	Valore	(U.M.)
UMIDITA'	15.0 ± 0.5	(% sul peso)
CENERI	0.95 max	(% su s.s.)
GLUTINE quantità	8.0 min	(% su s.s.)
PROTEINE (N x 5.70)	12.0 min	(% su s.s.)
FALLING NUMBER	300 min	(Secondi)

Parametro	Valore	(U.M.)
ALVEOGRAFO:		
W	200° ± 50	
p/l	0.6° ± 0.3	
FARINOGRAFO:		
Assorbimento	55.0° ± 3.0	(c.c. acqua)
Stabilità	8.0° ± 3.0	(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	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**