

MOLINO GRASSI S.p.A.		STANDARD PRODOTTO FINITO		STD-PF 15435 Rev. 3
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

Farina tipo 1 : MIRACOLO: Farina di grano tenero TIPO 1 di grani teneri antichi della provincia di PARMA

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
15435 **	SACCHI carta kg 15 a valvola	8 MESI in ambiente areato e asciutto $T_{max}=20^{\circ}C$, $H_2O_{rel. max}=45\%$ Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n°

3 VALORI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 gr di prodotto		
Valore Energetico	1484 / 350	kJ / kcal
Grassi	2,04	g
di cui saturi	0,37	g
Carboidrati	69,62	g
di cui zuccheri	1,41	g
Fibra alimentare	2,41	g
Proteine	12,12	g
Sale	0,005	g

** 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

pane a altri prodotti della panificazione a breve lavorazione e lievitazione

5 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro	Valore	U.M.
UMIDITA'	15.0 ± 0.5	% sul peso
CENERI	0.80 max	% su s.s
GLUTINE quantità	9.0 min *	% su s.s
PROTEINE (N X 5.70)	14.0 ± 2 *	% su s.s
FALLING NUMBER	300 min *	Secondi
TEMPI LIEVITAZIONE		

Parametro	Valore	U.M.
ALVEOGRAFO:		
w	75 ± 20 *	
p/l	0.35 ± 0.05 *	
FARINOGRAFO:		
assorbimento	56.0 min*	c.c. acqua
stabilità	2.0 min *	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	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
veli 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**

Standard da definire