

<b>MOLINO GRASSI S.p.A.</b>		<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b>		STD-PF 00394 Rev. 5
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**

**QB EINKORN: LINEA QB - Farina Qualità Bio EINKORN**

Miscela di farina di grano tenero tipo 1 biologico (80%) e farina integrale di farro Monococco Biologico (20%).

**2 CARATTERISTICHE IMBALLO E CONSEGNA**

COD	IMBALLO	DURATA/DICITURA
05394 *	Sacchetto carta da 5 kg Confezioni da 2 sacchetti avvolti con termoritraibile	12 MESI  in ambiente areato e asciutto T <sub>max</sub> =20°C , H <sub>2</sub> O <sub>rel. max</sub> =45%
06394 *	Sacchetto carta da 1 kg Confezioni da 10 sacchetti avvolti con termoretraibile	Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n°

**3 VALORI NUTRIZIONALI**

Calcolati per 100 gr di prodotto		
Valore Energetico	1448 / 340	kJ / kcal
Grassi	1,60	g
di cui saturi	0,37	g
Carboidrati	70,90	g
di cui zuccheri	1,08	g
Fibra Alimentare	3,60	g
Proteine	13,31	g
Sale	0,003	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

Indicata per uso domestico  pane, pizza, pasta e dolci

**5 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

Parametro	Valore	U.M.
UMIDITA'	15.0 ± 0.5	% sul peso
CENERI	0.9 ± 0.1	% su s.s
PROTEINE (N X 5.70)	14.0 ± 1.0	% su s.s

Parametro	Valore	U.M.
<b>FARINOGRAFO:</b>		
assorbimento	60 ± 5	c.c. acqua
stabilità	8 ± 2	Minuti
<b>ALVEOGRAFO:</b>		
w	170 ± 20	
p/l	0.65 ± 0.1	

**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
RES. DI PESTICIDI	Assenti	10 ppb max

**7 CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE**

Parametro	Valore	U.M.
CARICA BATT. TOT (32°)	50.000 max	U.f.C. in 1 g
SALMONELLA Spp.	Assente max	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
<b>FILTH TEST:</b>		
frammenti insetto	35 +15	in 50 g
veli topo	Assenti	in 50 g

**8 DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'**

**ALLERGENI**

CONTIENE **GLUTINE**, naturalmente presente nei grani, 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**