

MOLINO GRASSI S.p.A.		STANDARD PRODOTTO FINITO		STD-PF 00702 Rev. 0
23/06/2017	Verifica (CQ)	Approvazione (FAR)		Anno: 2017
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 Integ MIRACOLO:** Farina integrale 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
06702 *	Sacchetto carta da 1 kg Confezioni da 10 sacchetti avvolti con termoretraibile	12 MESI in ambiente areato e asciutto T _{max} =20°C , H ₂ O _{rel. max} =45% Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n°

3 VALORI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 gr di prodotto		
Valore Energetico	1417/335	kJ / kcal
Grassi	2,19	g
di cui saturi	0,38	g
Carboidrati	60,26	g
di cui zuccheri	0,97	g
Fibra alimentare	11,20	g
Proteine	13,04	g
Sale	0,000	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

biscotti, pane a altri prodotti della panificazione a breve lavorazione e lievitazione

5 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro	Valore	U.M.
UMIDITA'	12.5 ± 1.5	% sul peso
CENERI	1.5 ± 0.2	% su s.s
PROTEINE (N X 5.70)	13.5 ± 2	% su s.s
FALLING NUMBER	280 min	Secondi

Parametro	Valore	U.M.
ALVEOGRAFO:		
w	75 ± 20 *°	
p/l	0.30 ± 0.10 *°	
FARINOGRAFO:		
assorbimento	56.0 min *°	c.c. acqua
stabilità	2.0 min *°	Minuti

* **Dati chimico fisici variabili in funzione delle caratteristiche del grano, °analisi su prodotto setacciato**

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
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