

<b>MOLINO GRASSI S.p.A.</b>		<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b>		STD-PF 00346
				Rev. 4
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

**SFI FARRO MONOCOCCUM :** Sfarinato bianco di farro Monococcum biologico ( farina )  
 Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di grano di farro monococco liberato dalle sostanze estranee ed impurità.

## 2 CARATTERISTICHE IMBALLO E CONSEGNA

COD	IMBALLO	DURATA/DICITURA
00346	SFUSO Cisterne inox 1x50 q minimo	8 MESI in ambiente areato e asciutto $T_{max}=20^{\circ}C$ , $H_2O_{rel. max}=45\%$
02346	SACCHI carta kg 25 a valvola	Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n°

## 3 VALORI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 gr di prodotto		
Valore Energetico	1505/355	kJ / kcal
Grassi	2,14	g
di cui saturi	0,34	g
Carboidrati	70,30	g
di cui zuccheri	1,22	g
Fibre	3,98	g
Proteine	11,70	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

pasta secca       panificazione       semilavorati       biscotti

## 5 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro	Valore	U.M.
UMIDITA'	13.0 ± 1.0	% sul peso
CENERI	0.9 max	% su s.s
PROTEINE (N X 5.70) *	13.0 ± 1.0	% su s.s
FALLING NUMBER *	300	secondi

Parametro	Valore	U.M.
<b>FARINOGRAFO:</b>		
assorbimento *	59 min	c.c. acqua
stabilità *	1 min	Minuti
<b>ALVEOGRAFO:</b>		
w *	40 min	
p/l *	0.7 ± 0.20	

\* **Dati chimico fisici variabili in funzione delle caratteristiche del farro**

## 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 DI PESTICIDI	10 max	ppb

## 7 CARATTERISTICHE IGIENICO-SANTARIE

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
<b>FILTH TEST:</b>		
frammenti insetto	35 +15	in 50 g
peli topo	Assenti	in 50 g

## 8 DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

### ALLERGENI

CONTIENE **GLUTINE**, naturalmente presente nel farro, 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