

MOLINO GRASSI S.p.A.		STANDARD PRODOTTO FINITO		STD-PF 0040 Rev. 15
16/10/2014	Verifica (CQ)	Approvazione (FAR)		Anno: 2014
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 9001:2008 (certificato CSQA n° 024), secondo lo standard BRC (certificato CSQA n° BRC-SC 9999033) e secondo lo standard IFS (certificato CSQA n° IFS-SC 32254)				

1 SIGLA / NOME / DESCRIZIONE

0 RINFORZATO : Linea PANIFICAZIONE farina di frumento tenero 0 Rinforzato.
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
0040 *	SFUSO Cisterne inox 1x50 q minimo	8 MESI in ambiente areato e asciutto T _{max} =20°C , H ₂ O _{rel. max} =45%
0240 **	SACCHI carta kg 25 a valvola	Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n°

3 VALORI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 gr di prodotto		
Valore Energetico	1448/341	kJ/kcal
Grassi	1,41	g
di cui saturi	0,27	g
Carboidrati	67,94	g
di cui zuccheri	1,27	g
Fibre	2,92	g
Proteine	12,64	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

semilavorati pane lavorato crackers-grissini

5 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro	Valore	(U.M.)
UMIDITA'	15.0 ± 0.5	(% sul peso)
CENERI	0.65 max	(% su s.s)
GLUTINE quantità	11.5 min	(% su s.s)
PROTEINE (N X 5.70)	13.5 ± 0.5	(% su s.s)
FALLING NUMBER	280 min	(Secondi)
TEMPI LIEVITAZIONE	8-12	(Ore)

Parametro	Valore	(U.M.)
ALVEOGRAFO:		
w	290 ± 10	
p/l	0.55 ± 0.05	
FARINOGRAFO:		
assorbimento	55.5 min	(c.c. acqua)
stabilità	11.0 min	(Minuti)

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-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
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**