



## SCHEMA TECNICA

**Farina tipo: 00 TORTA**

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza UE

<p><u>Dati Alveografici:</u></p> <p>W : 190 / 210 P/L : 0,40 / 0,45</p>	<p><u>Dati Brabender:</u></p> <p>A: ≥ 55 B: 4' – 5' CD: ≥ 3'</p>	<p><u>Dati Chimici:</u></p> <p>Umidità: &lt; 15,5% Max Ceneri: &lt; 0,55% Max Glutine t.q. : ≥ 8% Falling Number: &gt; 250 Proteine: &gt; 12%</p>
<p><u>Dati Filth Test:</u></p> <p>n° di frammenti di insetti per 50 grammi: &lt; 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: Assente</p>		<p><u>Analisi Batteriologica:</u></p> <p>Carica microbica totale UFC/g &lt; 50.000 Coliformi totali U.F.C./g &lt; 100 Escherichia Coli U.F.C./g &lt; 10 Muffe e lieviti U.F.C./g &lt; 1.000</p>
<p><u>Agenti Contaminanti:</u></p> <p><b>Micotossine:</b> Aflatossine B1                      μ/kg &lt; 2,0 Aflatossine (B1B2G1G2)        μ/kg &lt; 4,0 Ocratossina A                        μ/kg &lt; 3,0 Deossivalenolo (Don)            μ/kg &lt; 750 Zearalenone                         μ/kg &lt; 75 Fumonisina B1 B2                 μ/kg &lt; 1000 <sup>(23)</sup></p> <p><b>Metalli:</b> Mercurio                                mg/kg &lt; 0,50 Piombo                                  mg/kg &lt; 0,20 Cadmio                                  mg/kg &lt; 0,10 Arsenico                                 mg/kg &lt; 0,20</p>		<p><u>Pesticidi:</u></p> <p>Piretroidi: &lt; LQ Organofosforati: &lt; LQ Organoclorurati: &lt; LQ</p> <p><u>Valori Nutrizionali medi per 100 g:</u></p> <p>Energia (Kj/Kcal)                    1.462/345 Grassi                                    1,5 g di cui acidi grassi saturi        0,3 g Carboidrati                            69 g di cui Zuccheri                        2 g Proteine                                 12,2 g Fibre                                      3,2 g Sale                                        0 g</p>
<p><b>Ingredienti:</b> Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Trasporto: Uso designato:</p>	<p>Farina di grano tenero tipo "00" Identificato dalla data di scadenza sull'imballo 9 mesi dalla macinazione Glutine In luogo fresco areato ed asciutto. Sfuso e in imballi di carta uso alimentare Prodotto per Pasticceria</p>	

29 novembre 2017

Firma Responsabile: .....



**Molino Pasini S.p.A.**

Via Buscoldo, 27 bis – 46010 Cesole (MN) – Italia  
Tel: +39 0376 969015 – Fax +39 0376 969274  
www.molinopasini.com – info@molinopasini.com  
P.I. e codice fiscale 00137190203  
Capitale Sociale € 2.000.000 i.v.