



SCHEDA TECNICA

Farina di grano tenero tipo "0" denominata "0 Unica"

Rev 01 del 07-09-2020

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO (DPR 9 febbraio 2001, n. 187)

"E" denominato farina di grano tenero il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Farina molita in Italia e ottenuta da materie prime provenienti da paesi della comunità europea e/o extracomunitari. La presente farina è da considerarsi esclusivamente ad uso professionale"

| | | | |
|--------------------------|--|---------------------------------|---|
| DENOMINAZIONE DI VENDITA | Farina di grano tenero tipo 0 Unica | MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: | In luogo areato e asciutto ed esente da insetti infestanti |
| ETICHETTATURA | Farina di grano tenero Tipo 0 Unica, umidità massima 15.50%. | TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE | Nel caso di prodotto sfuso giorni 60 dalla data del lotto di spedizione. Nel caso di prodotto in sacchi da 25 kg si considerano 180 giorni dalla data di confezionamento. |
| INGREDIENTI | 100% Farina di grano tenero | | |
| DESCRIZIONE | Dalla lenta macinazione di grano accuratamente selezionato, Molino Casillo dedica alla linea per pizzeria, tutta la sua esperienza in campo molitorio. La pizza è un'arte e con questa linea di farine Molino Casillo, vuole essere il punto di partenza per soddisfare anche i maestri pizzaioli più esigenti. "0" UNICA è la farina ideale per ogni utilizzo. Perfetta per l'impiego in giornata e per tutte le tipologie di pizze e focacce con una lievitazione breve. Il risultato saranno pizze e focacce leggere e fragranti come nella migliore delle tradizioni. | | |

| | |
|-----------------------|--|
| IDENTIFICAZIONE LOTTO | Il N° lotto è un numero univoco progressivo. |
|-----------------------|--|

| | |
|----------------------|-----------------|
| MODALITÀ DI CONSEGNA | Sacchi da 25 kg |
|----------------------|-----------------|

| CARATTERISTICHE CHIMICHE | Valore std | Valore min | Valore max |
|---------------------------|------------|------------|------------|
| Umidità (%) | 14,50 | -- | 15.50 |
| Ceneri (% s.s.) | -- | -- | 0.55 |
| Proteine Nx 5,70 (% s.s.) | 12,0 | 11,0 | 12,5 |
| W (Joule - 4) | 240 | 220 | 240 |
| P/L | 0,6 | 0,55 | 0,65 |
| Assorbimento t.q. (%) | 55,0 | 54,0 | 56,0 |
| Stabilità (min.) | 9,0 | 6,0 | 8,0 |
| Falling number (sec.) | 300 | 250 | 400 |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | Valore |
|----------------------------------|-------------|
| Carica batterica totale (ufc/g) | max 100.000 |
| Lieviti (ufc/g) | max 1.000 |
| Muffe (ufc/g) | max 1.000 |
| Stafilococchi coag. pos. (ufc/g) | < 10 |
| <i>Escherichia Coli</i> (ufc/g) | < 10 |
| <i>Bacillus Cereus</i> (ufc/g) | < 100 |
| Salmonella spp (ufc/25g) | Assente |
| Coliformi Totali (ufc/g) | <1000 |

| FILTH TEST | Valore | METALLI PESANTI | Valore | Rif. di legge |
|---|---------|-------------------|--------|----------------------|
| Frammenti di insetto (n°/50 g) | < 35 | Piombo (Pb) (ppm) | ≤ 0,2 | Reg. CE n° 1881/2006 |
| Peli di roditori o loro frammenti (n°/50 g) | assenti | Cadmio (Cd) (ppm) | ≤ 0,1 | |

| MICOTOSSINE | Valore | Rif. di legge | RESIDUI FITOFARMACI | Valore | Valore di legge |
|--|--------|-------------------|---------------------------|---------------------|------------------------------------|
| Aflatossine totali (B1-B2-G1-G2) (ppb) | ≤ 4 | Reg. CE 1881/2006 | Residui fitofarmaci (ppm) | Nei limiti di legge | Reg. CE 396/2005 e succ. modifiche |
| Aflatossina B1 (ppb) | ≤ 2 | | | | |
| Zearalenone (ppb) | ≤ 75 | | | | |
| Deossinivalenolo (DON) (ppb) | ≤ 750 | | | | |
| Ocratossina A (ppb) | ≤ 3 | | | | |

| | |
|-----|---------|
| OGM | Assenti |
|-----|---------|

| Valori Nutrizionali (per 100 g) | Unità di misura | Valore |
|----------------------------------|-----------------|----------|
| Energia | kJ-kcal | 1501-354 |
| Grassi | g | 2 |
| Di cui acidi grassi saturi | g | 0.4 |
| Carboidrati | g | 72 |
| Zuccheri | g | 0.4 |
| Proteine | g | 11.0 |
| Sali | g | 0.003 |
| Fibre | g | 2 |

SCHEDA INTOLLERANZE ALIMENTARI

NOME PRODOTTO : FARINA DI GRANO TENERO

Allergeni normati dalla legislazione vigente (Reg. EU 1169/2011)

| | |
|---|---|
| Presence or absence of allergens/Presenza o assenza di allergeni | |
| Instruction/Istruzioni: | 1 = contains/contiene <u>come ingrediente</u> |
| | 2 = may contain/ può contenere <u>da cross contamination</u> |
| | - = doesn't contain/non contiene |

- Milk and products thereof/Latte e derivati

- Egg and products thereof/Uova e derivati

- 2 Soy products thereof / Soia e prodotti a base di soia

- 1 Cereals containing gluten and products thereof/Cereali
contenenti glutine e derivati

- Fish and products thereof/Pesce e derivati

- Crustaceans and products thereof/Crostacei e derivati

- Shellfish and molluscs/Frutti di mare e molluschi

- Nuts/Frutta in guscio

- Peanuts and products thereof/Arachidi e derivati

- Sesame seeds and products thereof/Semi di
sesamo e derivati

- Celery products thereof/Sedano e prodotti a base di sedano

- Mustard and products thereof/Senape e derivati

- Lupin products thereof/Lupino e prodotti a base di lupino

- SO2 and sulphites > 10 ppm/SO2 e solfiti > 10 ppm