

SCHEDA TECNICA

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

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 0M	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	In luogo areato e asciutto ed esente da insetti infestanti
ETICHETTATURA	Farina di grano tenero Tipo 0M, 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" M è la farina più apprezzata dai pizzaioli, nasce da un'attenta selezione di grani con un'importante capacità di adattarsi a tutte le lavorazioni, grazie al perfetto equilibrio fra tenacità ed estensibilità. Consigliata per la preparazione di pizze e focacce con una lievitazione di media durata.		

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	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Valore
Umidità (%)	14,50	--	15.50	Carica batterica totale (ufc/g)	max 100.000
Ceneri (% s.s.)	--	--	0.65	Lieviti (ufc/g)	max 1.000
Proteine Nx 5,70 (% s.s.)	13,0	12,0	13,5	Muffe (ufc/g)	max 1.000
W (Joule - 4)	290	270	300	Stafilococchi coag. pos. (ufc/g)	< 10
P/L	0,6	0,55	0,65	<i>Escherichia Coli</i> (ufc/g)	< 10
Assorbimento t.q. (%)	57,0	55,0	57,0	<i>Bacillus Cereus</i> (ufc/g)	< 100
Stabilità (min.)	13,0	10,0	-	<i>Salmonella spp</i> (ufc/25g)	Assente
Falling number (sec.)	325	250	400	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	72.0
Zuccheri	g	0.4
Proteine	g	12.0
Sali	g	0.004
Fibre	g	2.0

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 come ingrediente

2 = may contain/ può contenere da cross contamination

- = 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



MOLINO CASILLO SPA

Via Sant'Elia z.i 70033 Corato (BA) Italy – T +39 080 8984655 – F +39 080 8722136
info@molinocasillo.com – C.F. 00252860721 – P. IVA IT00252860721

www.molinocasillo.com