



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

# FARINA DI GRANO TENERO MALTATO "GOLDMALT"

M.01.P7.2  
Codice: GOLDMALT 10 KG A&F MOLINI  
Rev. 1 del 17/09/2021  
pag. 1 di 4

## INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Denominazione legale o di vendita:

FARINA DI GRANO TENERO MALTATO

Descrizione prodotto:

Sfarinato ottenuto dalla macinazione del grano tenero maltato. Coadiuvante tecnologico naturale per prodotti lievitati da forno.

Informazioni tecniche

Farina di frumento maltato ad alto potere diastatico.

**Unità Pollack >15.000** (non conformità <6.500)

Prodotto in:

ITALIA

Formato:

10 kg

Codice tariffa doganale:

1107 10 11

## LISTA INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **GRANO** tenero maltato

Può contenere tracce di **soia**

## MODALITA' D'IMPIEGO

Modalità operative:

In panificazione artigianale l'impiego di malto va da 0,5% a 2% (kg 0,5-2 per quintale di farina) in base alle farine utilizzate e al tipo di lavorazione (approssimativamente 0,5%-1% per il pane; 1%-2% per grissini e focacce). Dosaggio nelle farine per l'industria molitoria: da 0,1% a 0,2%.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Descrizione	
Odore	Tipico
Colore	Beige chiaro (3,5-4,5 ECB)
Sapore	Tipico, privo di note estranee
Aspetto	Polvere

## CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	%	9	Max
Ceneri (s.s.)	%	2	Max

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA  
Strada dei Notari, 25/27, 43044, Collecchio ( PR )

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell' Azienda.

## TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1516	Chilojoule
Energia Kcalorie	358	Chilocalorie
Grassi totali	1.5	Grammi
Acidi grassi saturi	0.3	Grammi
Carboidrati	71	Grammi
di cui zuccheri	9.3	Grammi
Fibre	8.3	Grammi
Proteine	11	Grammi
Sale	0	Grammi

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

<b>Conservazione:</b>	Il prodotto deve essere conservato: in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale e la data di utilizzo riportata sulla confezione.
<b>Termine minimo di conservazione:</b>	12 mesi
<b>Condizioni particolari di stoccaggio:</b>	Per il prodotto consegnato in bancali: si raccomanda di rimuovere il cellophane di rivestimento protettivo prima di immagazzinare il bancale, per evitare la formazione di muffe.

## MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

<b>Confezione:</b>	Imballi idonei al contatto con gli alimenti
--------------------	---

## CONDIZIONI DI TRASPORTO

<b>Trasporto:</b>	Il trasporto è da effettuarsi tramite mezzo pulito, non refrigerato, integro, inodore, senza ruggine, muffa e umidità, idoneo al trasporto di sfarinati per l'alimentazione umana.
-------------------	--

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Carica batterica mesofila aerobia totale	u.f.c.	5.000.000	max	in 1 g
Muffe	u.f.c.	10.000	max	in 1 g
Lieviti	u.f.c.	10.000	max	in 1 g
E.Coli	u.f.c.	10	max	in 1 g
Salmonella	u.f.c.	Assente		in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi	u.f.c.	10	max	in 1 g

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Cd	ppb	100	max	Limite di legge
Pb	ppb	200	max	Limite di legge
Aflatossine totali	ppb	4	max	Limite di legge
Aflatossina B1	ppb	2	max	Limite di legge
Deossinivalenolo (DON)	ppb	750	max	Limite di legge
Zearalenone	ppb	75	max	Limite di legge
Ocratossina A	ppb	3	max	Limite di legge
Residui di fitofarmaci				Limite di legge

## CARATTERISTICHE PARTICELLARI

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Corpi estranei metallici e non metallici		Assenti		

## CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Filth Test (Totale)	n°		max	in 50g

## ALLERGENI

Allergene	Stato	Origine
Cereali contenenti glutine	Presente	Grano
Soia e prodotti a base di soia	Possibile contaminante	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	
Uova e prodotti a base di uova	Assente	
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Assente	
Frutta a guscio	Assente	
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente	
Anidride solforosa e solfiti	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	
Senape e prodotti a base di senape	Assente	

Rif. Legge: REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

# FARINA DI GRANO TENERO MALTATO "GOLDMALT"

M.01.P7.2  
Codice: GOLDMALT 10 KG A&F MOLINI  
Rev. 1 del 17/09/2021  
pag. 4 di 4

## DISPOSIZIONI DI LEGGE

**HACCP:** In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.  
**Tracciabilità:** In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i.  
**OGM:** In ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto:  

- Non è OGM
- Non deriva da OGM
- Non contiene materiale derivato da OGM

**Radiazioni ionizzanti:** Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti

**Imballaggi:** Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio delle merci di nostra produzione e commercializzazione rispettano i requisiti della normativa Europea vigente (Reg (CE) 2023/2006 e Reg. (CE) 1935/2004) e sono quindi adatti ad entrare in contatto con merce alimentare

**Dichiarazione vegan:** Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale ed è adatto per l'alimentazione vegana

**Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati:** il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative Italiane ed Europee vigenti in materia

Firma di approvazione:

**Stefano Mattioli - RGQ**

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA  
Strada dei Notari, 25/27, 43044, Collecchio ( PR )

Questo contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell' Azienda.