

Integrale grossa

DOC. STP016 | R. 5
DEL 01/03/2022

Farina di grano tenero tipo integrale
25 kg – EAN 8009844008915

Campo di applicazione: questa scheda tecnica di prodotto ha lo scopo di definire le caratteristiche chimico-merceologiche e qualitative della farina prodotta.

Riferimenti normativi: Reg. (CE) 852/04 relativo all'igiene dei prodotti alimentari. Legge 580 del 04/07/1967 e successive modifiche "Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari". Reg. (UE) 1169/2011 relativo alle informazioni di etichettatura alimentare ed allergeni.

Requisiti generali del prodotto: il prodotto è ricavato dalla macinazione e dall'abburrattamento di grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità e conforme alla Legge 580 del 04/07/1967 e successive modifiche.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità	15,50 % max
Ceneri	1,70 % max
Proteine	12,00 % min

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odori sgradevoli	Assenti
Sapori sgradevoli	Assenti

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Filth test	50 max
Frammenti di insetti in 50 g	Assenti
Peli di topo in 50 g	Assenti
Corpi estranei	Assenti
Allergeni	Glutine di frumento. Può contenere tracce di: Soia, Senape, Lupino

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	100.000 ufc/g max
Lieviti	1.000 ufc/g max
Muffe	1.000 ufc/g max

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100 G)

Valore energetico	319 kcal/1.334 kj
Grassi	1,9 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	67,8 g
di cui zuccheri	1,6 g
Proteine	12 g
Sale	< 0,01 g

AGENTI CONTAMINANTI: MICOTOSSINE

Aflatossine B1	< 2,0 ppb
Aflatossine (B1B2G1G2)	< 4,0 ppb
Ocratossina A	< 3,0 ppb
Deossinivalenolo (DON)	< 750 ppb
Zearalenone	< 75 ppb

AGENTI CONTAMINANTI: METALLI

Mercurio	< 0,50 mg/kg
Piombo	< 0,20 mg/kg
Cadmio	< 0,10 mg/kg
Arsenico	< 0,20 mg/kg

RESIDUI PESTICIDI

Entro i limiti previsti dal reg. (CE) n. 396/2005 e successive modifiche