

# 00 – Reale frolla

DOC. STP025 | R. 5  
DEL 01/03/2022

Farina di grano tenero tipo 00  
25 kg – EAN 8009844019003

**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         | 0,55 % max         |
| Proteine       | 11,00 % min        |
| Falling Number | 260 secondi minimo |

## CARATTERISTICHE FISICHE

|                             |                                  |
|-----------------------------|----------------------------------|
| W alveografico              | 170/190 × 10 <sup>-4</sup> joule |
| P/L alveografico            | 0,60 / 0,70                      |
| Assorbimento Acqua          | 54 % minimo                      |
| Stabilità                   | 5 / 6 minuti minimo              |
| E10 (caduta dopo 10 minuti) | 70 FU max                        |

## 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.<br>Può contenere tracce di:<br>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          | 340 kcal/1.381 kj |
| Grassi                     | 0,8 g             |
| di cui acidi grassi saturi | 0,2 g             |
| Carboidrati                | 71,3 g            |
| di cui zuccheri            | 1,7 g             |
| Proteine                   | 11 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

