



# Cerealia



## Scheda Tecnica "Farina di grano tenero"

<b>08NV300</b>	<b>Farina di grano tenero Tipo "N° 2 BASE"</b>	<b>Rev. N° 1 del 01-02-2018</b>
----------------	--	---------------------------------

### Descrizione del Prodotto

**DEFINIZIONE:** Prodotto ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento di miscele di grani teneri (*Triticum aestivum*) pregiati liberate dalle sostanze estranee e dalle impurità, adatto ad uso alimentare e conforme alla Legge 4 luglio 1967 n.580 e relativa modifica n.187 del 09.02.2001

**USO:** Indicato per la produzione di pane con impasti diretti e biscotteria

### Caratteristiche Chimico-Fisiche

Parametri	Valore	Range	U. M.
<b>Umidità</b>	15,50	max	%
<b>Ceneri</b>	0,95	max	% s.s.
<b>Proteine</b>	12,5	min	% s.s.
<b>Glutine</b>	10,5	min	% s.s.
<b>Falling Number</b>	250	min	Sec.
<b>W alveografico</b>	280	± 20	10E -4J
<b>P/L alveografico</b>	0,60	± 0,10	N°
<b>Assorbimento</b>	59,0	min	%
<b>Stabilità (C.D.)</b>	11,0	min	Min.

### Caratteristiche Microbiologiche

Parametri	Valore max	U. M.
<b>Carica microbica mesofila</b>	100.000	UFC/g
<b>Lieviti</b>	1.000	UFC/g
<b>Muffe</b>	1.000	UFC/g
<b>Salmonella</b>	Assente	/25 g
<b>Stafilococchi coag. +</b>	10	UFC/g
<b>Enterobatteri totali</b>	100	UFC/g
<b>Clostridi solfito riduttori</b>	10	UFC/g
<b>Bacillus cereus</b>	50	UFC/g
<b>Lysteria monocytogenes</b>	Assente	/g

### Informazioni Nutrizionali (su 100 g. di prodotto)

Valore Energetico	1448 Kj	341 Kcal
<b>Grassi</b>	1,27 g	
<b>di cui Saturi</b>	0,44 g	
<b>Carboidrati</b>	68,65 g	
<b>di cui Zuccheri</b>	1,47 g	
<b>Fibre</b>	5,5 g	
<b>Proteine</b>	12,5 g	
<b>Sale</b>	0,00 g	

### Agenti Contaminanti

Parametri	Valore	U. M.
<b>Frammenti di insetto</b>	25 max	50 g
<b>Insetti interi vivi e/o morti</b>	Assenti	50 g
<b>Peli di roditore</b>	Assenti	50 g
<b>Corpi estranei</b>	Assenti	50 g
<b>Residui Pesticidi</b>	Nei limiti di legge	
<b>Metalli Pesanti</b>	Nei limiti di legge	
<b>Micotossine</b>	Nei limiti di legge	

### Caratteristiche Igienico Sanitarie

- Il prodotto è esente da residui di antiparassitari e aflatossine, e/o comunque nei limiti previsti dalla legislazione.
- Il prodotto contiene **GLUTINE**; l'assunzione del prodotto va evitata da parte dei soggetti affetti da Celiachia.
- Il prodotto può contenere tracce di **SOIA**.
- Il prodotto è stato ottenuto da grani non **OGM**, conformemente al Reg. UE 1829 e 1830 del 2003.
- Il prodotto non ha subito nessun trattamento con "**RADIAZIONI IONIZZANTI**".

### Informazioni Generali

● <b>Lotto</b>	N° progressivo ed univoco identificato sull'imballo e sui documenti accompagnatori
● <b>TMC</b>	6 mesi dalla data di macinazione
● <b>Conservazione</b>	Conservare in luogo fresco, areato ed asciutto
● <b>Trasporto</b>	Mediante autocisterne idonee al trasporto di prodotti destinati all'alimentazione umana secondo quanto previsto dal DPR del 26/03/80 nr. 327 (art. 43 e 47), o in imballi di carta ad uso alimentare conformi alla normativa vigente. (D.M. 21.3.1973 e successivi aggiornamenti)

Cerealia S.p.A.

Sede Legale: via Bettolino, 2 – 20098 San Giuliano Milanese (MI) - Sede Amministrativa: via Montegrappa, 2 - 26027 - Rivolta D'Adda (Cremona)