



Cerealia



Scheda Tecnica "Farina di grano tenero"

10DV100

Farina di grano tenero Tipo "00" PANETTONE MILANO

Rev. N° 1 del 01-02-2018

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 e alla normativa vigente.

USO: Farina studiata appositamente per la produzione di paste lievitate come Panettone e Pandoro

Caratteristiche Chimico-Fisiche

Parametri	Valore	Range	U. M.
Umidità	15,50	max	%
Ceneri	0,55	max	% s.s.
Proteine	15,50	min	% s.s.
Glutine	14,0	min	% s.s.
Falling Number	250	min	Sec.
W alveografico	370	± 10	10E -4J
P/L alveografico	0,60	± 0,10	N°
Assorbimento	60	min	%
Stabilità (C.D.)	30	min	Min.

Caratteristiche Microbiologiche

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

Informazioni Nutrizionali (su 100 g. di prodotto)

Valore Energetico	1448 Kj	341 Kcal
Grassi	1,27 g	
di cui Saturi	0,44 g	
Carboidrati	68,65 g	
di cui Zuccheri	1,47 g	
Fibre	2,9 g	
Proteine	15,0 g	
Sale	0,00 g	

Agenti Contaminanti

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

● Lotto	N° progressivo ed univoco identificato sull'imballo e sui documenti accompagnatori
● TMC	6 mesi dalla data di macinazione
● Conservazione	Conservare in luogo fresco, areato ed asciutto
● Trasporto	Mediante apposite 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)