



molino  
**PAOLO MARIANI**<sup>®</sup>  
molinomarianipaolo.com

## GRANO SPEZZATO

Ingredienti: **grano** tenero 100% italiano da nostra filiera controllata.

### Descrizione:

Prodotto ottenuto dal primo passaggio di macinazione, senza abburattamento, del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Il prodotto è conforme alle legislazioni vigenti in materia di lavorazione alimenti (L.580/67 e successivi L.145/1994 e DPR. 187/2001) ed è ottenuto in conformità al Reg. CE 852/2004, 178/2002 e al Reg. UE 1169/2011.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto presenta un colore marroncino caratteristico, privo di odori e sapori anomali. L'aspetto è quello di una granella multiforme, priva di grumi e/o corpi estranei.

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 g di prodotto

Energia (Kj / Kcal)	1495 / 380
Grassi	1,0 g
di cui saturi	0,3 g
Carboidrati	62,3 g
di cui zuccheri	2,0 g
Proteine	14,2 g
Fibre	8,5 g
Sale	0 g

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MICRORGANISMI	LIMITI DI LEGGE	VALORI GUIDA	NORME DI RIFERIMENTO
Carica batterica tot. (U.F.C/g)	50.000 max	3.000	ISO 4833-1
Coliformi totali (U.F.C/g)	10 max	< 10	AFNOR BRD 07/8-12/04
Salmonella (U.F.C/25g)	Assente	Assente	MIP 008:2018 REAL TIME PCR
Muffe e lieviti (U.F.C/g)	1.000 max	100	ISO 21527-2:2008
Escherichia coli (U.F.C/g)	10 max	< 10	AFNOR BRD 07/8-12/04

### CARATTERISTICHE FISICHE

FILTH-TEST	LIMITI DI LEGGE	VALORI GUIDA	MORME DI RIFERIMENTO
N° Frammenti di insetti/50 g	50 max	5	DM 12/01/1999
Peli di roditori/50 g	Assenti	Assenti	DM 12/01/1999



### CARATTERISTICHE FISICHE

RESIDUI PRODOTTI FITOSANITARI	LIMITI DI LEGGE	VALORI GUIDA	NORME DI RIFERIMENTO
Pesticidi (mg/Kg)	0,01	< 0,01	UNI EN ISO 15662:2009
RESIDUI METALLI PESANTI	LIMITI DI LEGGE	VALORI GUIDA	NORME DI RIFERIMENTO
Piombo (mg/Kg)	0,20	0,05	Reg. CE 1881/2006
Cadmio (mg/Kg)	0,10	0,03	Reg. CE 1881/2006
Arsenico (mg/Kg)	0,20	0,05	Reg. CE 1881/2006
Mercurio (mg/Kg)	0,10	0,03	Reg. CE 1881/2006
RESIDUI MICOTOSSINE	LIMITI DI LEGGE	VALORI GUIDA	NORME DI RIFERIMENTO
Aflatossine B1+B2+G1+G2 (µg/Kg)	4	0	Reg. CE 1881/2006
Aflatossine B1 (µg/Kg)	2	0	Reg. CE 1881/2006
Ocratossina A (µg/Kg)	3	0	Reg. CE 1881/2006
Zearalenone (µg/Kg)	75	0	Reg. CE 1881/2006
Deossinivalenolo (µg/Kg)	750	50	Reg. CE 1881/2006

**Lotto di produzione:** Numerico.

**Scadenza:** 9 mesi dalla data di macinazione.

**Condizioni di stoccaggio:** Il prodotto in sacchi va conservato in luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di infestazione sopra ad apposti bancali. La condizione di stoccaggio ideale è 15-18° C / 50-60% umidità relativa.

Al ricevimento della merce, togliere immediatamente dal pallet il film estensibile per permettere una corretta traspirazione e conservazione del prodotto.

Il prodotto sfuso va conservato in appositi silos dedicati allo stoccaggio di sfarinati per l'alimentazione umana.

**Allergeni:** Glutine. Può contenere tracce di soia.

**OGM:** Il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM in ottemperanza al Reg EU n°1829 e 1830/2003 e successive modifiche.

**Trasporto:** Imballi di carta ad uso alimentare e sfuso.

**Uso designato:** Prodotto per panificazione, pizzeria e pasticceria.

Questo documento è di proprietà esclusiva di Molino Mariani Paolo Srl. Ne è vietata la riproduzione e la diffusione non autorizzata.

**Documento approvato ed emesso in data: 05/04/2021**



Firma responsabile: \_\_\_\_\_

