



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

## FARINA TIPO "0" BASE PANE

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

### Descrizione:

Prodotto ottenuto dalla macinazione e dal conseguente 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 bianco caratteristico, privo di odori e sapori anomali. L'aspetto è quello di una polvere impalpabile, priva di grumi e/o corpi estranei.

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	METODO DI RIFERIMENTO	UNITÀ DI MISURA	VALORI GUIDA	TOLLERANZE
Umidità	ISO 712:2010	%	14,5	15,5 max.
Ceneri	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 77	% S.S.	0,58	0,65 max.
Proteine (Nx5.70)	ISO 29483	% S.S.	12,0	11,0 - 13,0
Glutine secco	ISO 21415-4:2017	% S.S.	11,0	10,5 - 12,0

### CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

PARAMETRO	METODO DI RIFERIMENTO	UNITÀ DI MISURA	VALORI GUIDA	TOLLERANZE
Analisi Alveografica	W	ISO 27971:2008	Joules	210
Analisi Alveografica	P/L	ISO 27971:2008		0,55
Analisi Farinografica	Assor.	ICC Stand115/1	%	52,0
Analisi Faringografica	Stabil.	ICC Stand115/1	minuti	12'
Falling Number		ISO 3093:2009	secondi	330''

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 g di prodotto

Energia (Kj / Kcal)	1490 / 350
Grassi	1,0 g
di cui saturi	0,3 g
Carboidrati	68,3 g
di cui zuccheri	2,4 g
Fibre	3,3 g
Proteine	12,0 g
Sale	0 g



<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>			
<b>MICROORGANISMI</b>	<b>LIMITI DI LEGGE</b>	<b>VALORI GUIDA</b>	<b>NORME DI RIFERIMENTO</b>
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
<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>			
<b>FILTH-TEST</b>	<b>LIMITI DI LEGGE</b>	<b>VALORI GUIDA</b>	<b>NORME DI RIFERIMENTO</b>
N° Frammenti di insetti/50 g	20 max.	5	DM 12/01/1999
Peli di roditori/50 g	Assenti	Assenti	DM 12/01/1999
<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>			
<b>RESIDUI PRODOTTI FITOSANITARI</b>	<b>LIMITI DI LEGGE</b>	<b>VALORI GUIDA</b>	<b>NORME DI RIFERIMENTO</b>
Pesticidi (mg/kg)	0,01	< 0,01	UNI EN ISO 15662:2009
<b>RESIDUI METALLI PESANTI</b>	<b>LIMITI DI LEGGE</b>	<b>VALORI GUIDA</b>	<b>NORME DI RIFERIMENTO</b>
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
<b>RESIDUI MICOTOSSINE</b>	<b>LIMITI DI LEGGE</b>	<b>VALORI GUIDA</b>	<b>NORME DI RIFERIMENTO</b>
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
<p><b>Lotto di produzione:</b> Numerico.  <b>Scadenza:</b> 9 mesi dalla data di macinazione.  <b>Condizioni di stoccaggio:</b> Il prodotto in sacchi va conservato in luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di infestazione sopra ad appositi bancali. La condizione di stoccaggio ideale è 15-18° C / 50-60% di 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.  <b>Allergeni:</b> Glutine. Può contenere tracce di soia.  <b>OGM:</b> 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.  <b>Trasporto:</b> Imballi di carta ad uso alimentare e sfuso.  <b>Uso designato:</b> Prodotto per panificazione e pizzeria.</p>			



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:** \_\_\_\_\_

