



MOLINO S.GIULIANO P.TE S.R.L.
 Via Sale, 10
 15122 S.Giuliano Vecchio (AL) – Italy
 Tel +39 0131 387 444 – Fax +39 0131 387 971
 e.mail info@molinosangiuliano.com
 web www.molinosangiuliano.com

STANDARD

Prodotto: Farina di Grano Tenero Tipo 0 Biscotti - Codice interno 0B

Descrizione: Il prodotto è ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di miscele di grani teneri, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Imballo: Il prodotto può essere venduto alla rinfusa o in sacchi carta da – 25 Kg.

Caratteristiche chimico fisiche			
PARAMETRO ANALITICO	VALORE DI RIFERIMENTO	TOLLERANZA	METODI DI ANALISI
Umidità	15,50%	Max	D.M. 27/05/85
Ceneri s/s	0,65%	Max	D.M. 21/09/67
Proteine (N x 5,7) s/s	11,00%	Minimo	D.M. 23/07/94
Glutine umido	27,0%	Minimo	ICC 106/2
Glutine s/s	11%	Minimo	ICC 155 AACC 38/12
Falling number	270"	Minimo	ICC 107/1- AACC 56813
Filth test (frammenti/50 gr)	60	+/- 15	AOAC N. 44.069/84
Residui di antiparassitari (mg/Kg)	Limiti di legge		Laboratorio esterno
Micotossine (ppb)	Limiti di legge		Laboratorio esterno
Metalli pesanti, Pb e Cd (mg/Kg)	Limiti di legge		Laboratorio esterno
Caratteristiche reologiche			
PARAMETRO ANALITICO	VALORE DI RIFERIMENTO	TOLLERANZA	METODI DI ANALISI
<i>Alveografo NG: W(10E – 4J)</i>	120	+/- 20	ISO 5530 – 4
P/L	0,50	+/- 0,05	ISO 5530 - 4
<i>Farinografo Brabender:</i>			
Assorbimento	51,00	+/- 1	ISO 5530 – 1
Tempo di sviluppo B	2'	+/- 30"	ISO 5530 – 1
Stabilità CD	4'	+/- 1'	ISO 5530 – 1
Caratteristiche microbiologiche			
PARAMETRO ANALITICO	VALORE DI RIFERIMENTO	TOLLERANZA	METODI DI ANALISI
Carica batterica totale (UFC/gr)	100.000	Max	PETRIFILM
Muffe (UFC/gr)	1500	Max	PETRIFILM
Lieviti (UFC/gr)	1500	Max	PETRIFILM
Coliformi totali (UFC/gr)	1500	Max	PETRIFILM
Escherichia coli (UFC/gr)	Assente		PETRIFILM
Salmonella/25 gr	Assente		RAPIDA APP. AOAC