



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 - 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. 23/09/67	
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)	25	Max	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	
Presenza Allergeni				
Soia, Senape, Lupino		Tracce	Laboratorio esterno	
Caratteristiche reologiche				
Alveografo NG: W(10E – 4J)	110	+/- 20	ISO 5530 – 4	
P/L	0,50	+/- 0,05	ISO 5530 - 4	
Farinografo Brabender: Assorbimento	52	+/- 1	ISO 5530 – 1	
Tempo di sviluppo B	2'	+/- 30"	ISO 5530 – 1	
Stabilità CD	4'	+/- 1'	ISO 5530 – 1	
Caratteristiche microbiologiche				
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	
Caratteristiche nutrizionali calcolati per 100gr di prodotto				
		kJ	kcal	
Valore energetico	1542/341	1542,6	341	kJ/kcal
Grassi	1	37	9	g
di cui saturi	0,2			g
Carboidrati	76,2	1295,4	304,8	g
di cui zuccheri	1,8			g
Fibre	2,9	23,2	5,8	g
Proteine	11	187	44	g
Sale	0			g