

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 00 ORO - Codice interno 000

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 ch	imico fisiche		
PARAMETRO ANALITICO	VALORE DI RIFERIMENTO	TOLLERANZA	METODI DI ANALISI	
Umidità	15,50%	Max	D.M. 27/05/85	
Ceneri s/s	0,55%	Max	D.M. 21/09/67	
Proteine (N x 5,7) s/s	12,00%	Minimo	D.M. 23/07/94	
Glutine umido	29,0%	Minimo	ICC 106/2	
Glutine s/s	11,5%	Minimo	ICC 155 AACC 38/12	
Falling number	280"	Minimo	ICC 107/1- AACC 5681	
Filth test (frammenti/50 gr)	35	+/- 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	
	Presenza A	llergeni		
Soia, Senape, Lupino		Tracce	Laboratorio esterno	
	Caratteristiche	reologiche		
Alveografo NG: W(10E – 4J)	260	+/- 10%	ISO 5530 – 4	
P/L	0,55	+/- 0,07	ISO 5530 - 4	
Farinografo Brabender: Assorbimento (%)	57	+/- 1	190.5	530 _— 1
Tempo di sviluppo B (min sec)	3'	+/- 30"	ISO 5530 – 1 ISO 5530 – 1	
Stabilità CD (min sec)	8'	Minimo	ISO 5530 – 1	
Estensografo Brabender: Resistenza/Estensibilità	1,60	+/- 0,40	AACC 54-10	
Energia (cm²)	120	+/- 30	AACC 54-10	
	Caratteristiche mid	crobiologiche		
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	
Caratteristi	che nutrizionali cal	colati per 100gr di pr	odotto	
		kj	kcal	
Valore energetico	1580/372	1580,61	372,6	kj/kca
Grassi	1,33	49,21	11,97	g
di cui saturi	0,24			g
Carboidrati	77	1309	309	g
di cui zuccheri	1,62			g
Fibre	2,3	18,4	4,6	g
Proteine	12	204	48	g
Sale	0			g