



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](mailto:info@molinosangiuliano.com)  
web [www.molinosangiuliano.com](http://www.molinosangiuliano.com)

## STANDARD

**Prodotto:** Farina di Grano Tenero Tipo 00 R

**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	0,55%	Max	D.M. 21/09/67	
Proteine ( N x 5,7 ) s/s	11,00%	Minimo	D.M. 23/07/94	
Glutine umido	28,5%	Minimo	ICC 106/2	
Glutine s/s	11%	Minimo	ICC 155 AACC 38/12	
Falling number	280"	Minimo	ICC 107/1- AACC 56813	
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 Allergeni				
Soia, Senape, Lupino		Tracce	Laboratorio esterno	
Caratteristiche reologiche				
Alveografo NG: W(10E – 4J) W	200	+/- 10 %	ISO 5530 – 4	
P/L	0,55	+/- 0,07	ISO 5530 - 4	
Farinografo Brabender: Assorbimento (%)	54,00	+/- 1	ISO 5530 – 1	
Tempo di sviluppo B (min sec)	3'	+/- 30"	ISO 5530 – 1	
Stabilità CD (min sec)	7'	Minimo	ISO 5530 – 1	
Estensografo Brabender: Resistenza/Estensibilità	1,70	+/- 0,40	AACC 54-10	
Energia (cm <sup>2</sup> )	100	+/- 30	AACC 54-10	
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	1563/340	1563,1	340	kj/kcal
Grassi	1,2	44,4	10,8	g
di cui saturi	0,2			g
Carboidrati	77,3	1314,1	309,2	g
di cui zuccheri	1,7			g
Fibre	2,2	17,6	4,4	g
Proteine	11	187	44	g
Sale	0			g