



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 GRANITO EXTRA - Codice interno 00GRE

Descrizione: prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del frumento duro, 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	13,00%	Minimo	D.M. 23/07/94	
Glutine umido	28,0%	Minimo	ICC 106/2	
Glutine s/s	12,0%	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 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	1567/369	1567,6	369,4	kJ/kcal
Grassi	1	37	9	g
di cui saturi	0,2			g
Carboidrati	76	1292	304	g
di cui zuccheri	2,5			g
Fibre	2,2	17,6	4,4	g
Proteine	13	221	52	g
Sale	0			g