



## SCHEMA TECNICA FARINA DI GRANO TENERO

MOLINO NALDONI s.r.l.  
Via Marzeno, 21  
48013 Marzeno di Brisighella (RA) - Italy

### SCIROCCO - LINEA BIOLOGICA TIPO "00"

#### INGREDIENTI

Farina di grano tenero biologica tipo "00", 100% grano nazionale.  
Allergeni: contiene **glutine**, può contenere tracce di **soia e senape**.

#### CARATTERISTICHE GENERALI

Prodotto ottenuto dalla macinazione e abburattamento di miscela di grani teneri liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità, conforme alla Legge 580 del 04/07/67, successive modifiche, e al Regolamento (CE) n. 848/2018 del Consiglio del 30 maggio 2018. La farina si presenta pura ed omogenea esente da sostanze antimicrobiche, conservanti, coloranti, additivi o coadiuvanti tecnologici di qualsiasi specie.

Non presenta infestazioni in atto o residui di contaminazione da parassiti o roditori, da alterazioni di qualsiasi entità ed origine, da terra, sabbia, sostanze e corpi estranei di qualsiasi natura.

Origine: Italia.

#### UTILIZZO

Farina tipo "00" proveniente dalla macinazione di grano tenero biologico, particolarmente indicata per lavorazioni come pizza con tempi di lievitazione medi, 12-14 ore. L'impasto risulta morbido e ben lavorabile.

| DETERMINAZIONE                        |  |              | U.M.                | VALORE                        | TOLLERANZA                                                                                                                             |          |
|---------------------------------------|--|--------------|---------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| CARATTERISTICHE CHIMICHE              |  |              |                     |                               |                                                                                                                                        |          |
| Umidità                               |  |              | %                   | 14.5                          | +/- 1                                                                                                                                  |          |
| Ceneri                                |  |              | %                   | 0.55                          | Max                                                                                                                                    |          |
| Proteine                              |  |              | g/100g s.s.         | 13                            | Min                                                                                                                                    |          |
| Glutine                               |  |              | g/100g s.s.         | 11.5                          | Min                                                                                                                                    |          |
| CARATTERISTICHE REOLOGICHE            |  |              |                     |                               |                                                                                                                                        |          |
| Alveogramma W                         |  |              |                     | 300                           | +/- 10%                                                                                                                                |          |
| Alveogramma P/L                       |  |              |                     | 0.45                          | Min                                                                                                                                    |          |
| Assorbimento acqua corretto al 14,0 % |  |              | %                   | 55                            | Min                                                                                                                                    |          |
| Stabilità                             |  |              | minuti              | 13                            | Min                                                                                                                                    |          |
| Falling Number                        |  |              | secondi             | 300                           | Min                                                                                                                                    |          |
| CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI           |  |              |                     |                               |                                                                                                                                        |          |
| Conta batterica                       |  |              | U.F.C./g            | 100.000                       | Max                                                                                                                                    |          |
| Lieviti                               |  |              | U.F.C./g            | 1.000                         | Max                                                                                                                                    |          |
| Muffe                                 |  |              | U.F.C./g            | 1.000                         | Max                                                                                                                                    |          |
| Coliformi totali                      |  |              | M.P.N./g            | 100                           | Max                                                                                                                                    |          |
| Escherichia Coli                      |  |              | U.F.C./g            | 10                            | Max                                                                                                                                    |          |
| Clostridi Anaerobi                    |  |              | U.F.C./g            | 10                            | Max                                                                                                                                    |          |
| Salmonella                            |  |              |                     | Assente in 25 g               |                                                                                                                                        |          |
| Streptococchi Fecali                  |  |              | U.F.C./g            | 10                            | Max                                                                                                                                    |          |
| CONTAMINANTI CHIMICI                  |  |              |                     | VALORI NUTRIZIOANLI medi/100g |                                                                                                                                        |          |
| Aflatossine B1                        |  | µg/Kg s.t.q. | 2                   | Max                           | Energia                                                                                                                                | 1438 kJ  |
| Totali                                |  | µg/Kg s.t.q. | 4                   | Max                           |                                                                                                                                        | 339 kcal |
| Ocratossina A                         |  | µg/Kg s.t.q. | 3                   | Max                           | Grassi                                                                                                                                 | 0,7 g    |
| Deossinivalenolo                      |  | µg/Kg s.t.q. | 600                 | Max                           | di cui acidi grassi saturi                                                                                                             | 0.2 g    |
| Zearalenone                           |  | µg/Kg s.t.q. | 75                  | Max                           | Carboidrati                                                                                                                            | 68 g     |
| Piombo                                |  | mg/Kg s.t.q. | 0,2                 | Max                           | di cui zuccheri                                                                                                                        | 1.5 g    |
| Cadmio                                |  | mg/Kg s.t.q. | 0,1                 | Max                           | Fibre                                                                                                                                  | 2,2 g    |
| FILTH TEST (metodo AOAC)              |  |              |                     | Proteine                      |                                                                                                                                        | 14 g     |
| Insetti interi                        |  |              | Assenti             | Max                           | Sale                                                                                                                                   | 0.01 g   |
| Frammenti di insetti                  |  |              | 25 frammenti in 50g | Max                           | SHELF LIFE<br><br>La farina viene prodotta per una conservazione di 300 giorni. Si consiglia di conservare in luogo fresco e asciutto. |          |
| Peli di roditori e loro frammenti     |  |              | Assenti             | Max                           |                                                                                                                                        |          |
| FITOFARMACI                           |  |              |                     |                               |                                                                                                                                        |          |
| Fumiganti                             |  |              | Limiti di legge     | Max                           |                                                                                                                                        |          |
| Organofosforati                       |  |              | Limiti di legge     | Max                           |                                                                                                                                        |          |
| Organoclorurati                       |  |              | Limiti di legge     | Max                           |                                                                                                                                        |          |
| Piretoridi                            |  |              | Limiti di legge     | Max                           |                                                                                                                                        |          |

#### IMBALLAGGIO

Il prodotto è confezionato in sacco carta da 25 kg su pallet Epal (80x120 cm). N° imballi 40. N° imballi per strato 4. N° strati 10. Per un totale di 1000 kg. Codice EAN 8033011590774.

Il prodotto è disponibile anche alla rinfusa in camion cisterne adibiti ad uso alimentare secondo la legge vigente.

Revisione del 12/09/2024

MOLINO NALDONI S.R.L.  
Responsabile Assicurazione Qualità  
Morelli Francesca - Tecnologo Alimentare

+ Morelli