



SCHEDA TECNICA FARINA DI GRANO TENERO

MOLINO NALDONI s.r.l.
Via Pana, 156
48018 Faenza (RA) - Italy

LINEA TIPO 2 SCIORE'

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo 2, germe di frumento tenero tostato.

Allergeni: contiene **glutine**, può contenere tracce di **soia e senape**.

CARATTERISTICHE GENERALI

Prodotto ottenuto dalla macinazione di miscela di grani teneri liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità e conforme alla Legge 580 del 04/07/67, e successive modifiche.

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.

UTILIZZO

Sciore' è la virtuosa combinazione di una macinazione "semintegrale tipo 2" e la scelta di grani con elevato quantitativo proteico che porta con sé le note aromatiche e nutrizionali del germe tostato da un lato e la tenuta plastica e fermentativa dei migliori frumenti dall'altro. Ciò consente di impastare con altissima idratazione e prolungare la fase di maturazione per molte ore. Il lento e prolungato lavoro dei lieviti garantirà la formazione di composti aromatici che si sprigioneranno in tutta la loro intensità durante la fase di cottura.

LIEVITAZIONE: in frigorifero: 48-72 ore

STUDIATA PER: pizze napoletane rustiche e fragranti, pizza alla pala, pizza al piatto.

DETERMINAZIONE		U.M.	VALORE	TOLLERANZA	
CARATTERISTICHE CHIMICHE					
Umidità		%	14.5	+/- 1	
Ceneri		%	0.95	Max	
Proteine		g/100g s.s.	16	Min	
Glutine		g/100g s.s.	13.5	Min	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE					
Odore/i sgradevole/i			assente		
Sapore/i sgradevole/i			assente		
CARATTERISTICHE REOLOGICHE sulla farina di base					
Alveogramma W			420	+/- 10%	
Alveogramma p/l			0.6	+/- 0.1	
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	1447 kJ
Totali	µg/Kg s.t.q.	4			341 kcal
Ocratossina A	µg/Kg s.t.q.	3	Max	Grassi	1.6 g
Deossinivalenolo	µg/Kg s.t.q.	600	Max	di cui acidi grassi saturi	0.3 g
Zearalenone	µg/Kg s.t.q.	75	Max	Carboidrati	64 g
Piombo	mg/Kg s.t.q.	0,2	Max	di cui zuccheri	0.9 g
Cadmio	mg/Kg s.t.q.	0,1	Max	Fibre	3.7 g
FILTH TEST				Proteine	16.1 g
Insetti interi		Assenti	Max	Sale	0.04 g
Frammenti di insetti		25 frammenti in 50g	Max	SHELF LIFE 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 8033011590651.

Revisione del 08/10/2025

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

F. Morelli