



SCHEDA TECNICA FARINA DI GRANO TENERO

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

LINEA PER PIZZA

TIPO ETEREA CON GERME TOSTATO DI GRANO TENERO

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0" con germe tostato di grano tenero.

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 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

Farina tipo 0 ottenuta dalla macinazione di grani selezionati, con germe di grano, per la produzione di una pizza ben sviluppata con un cornicione pronunciato. Ottima per chi desidera creare pizze con un aroma più caratteristico grazie alla presenza del germe tostato.

LIEVITAZIONE: 36 ore in frigorifero, fino a 72.

STUDIATA PER: pizza napoletana contemporanea.

DETERMINAZIONE		U.M.	VALORE	TOLLERANZA	
CARATTERISTICHE CHIMICHE					
Umidità		%	14.5	+/- 1	
Ceneri		%	0.65	Max	
Proteine		g/100g s.s.	13.5	+/- 1	
Glutine		g/100g s.s.	11.5	+/- 1	
CARATTERISTICHE REOLOGICHE					
Alveogramma W (sulla farina di base)			320	+/- 20	
Alveogramma P/L (sulla farina di base)			0.6	+/-0.1	
Assorbimento acqua corretto al 14,0 %		%	58	+/- 2	
Stabilità		minuti	16	+/- 2	
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	1448 kJ
Totali	µg/Kg s.t.q.	4			341 kcal
Ocratossina A	µg/Kg s.t.q.	3	Max	Grassi	1.8 g
Deossinivalenolo	µg/Kg s.t.q.	600	Max	di cui acidi grassi saturi	0.4 g
Zearalenone	µg/Kg s.t.q.	75	Max	Carboidrati	67 g
Piombo	mg/Kg s.t.q.	0,2	Max	di cui zuccheri	1.3 g
Cadmio	mg/Kg s.t.q.	0,1	Max	Fibre	2.4 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 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

Confezione	Codice EAN prodotto	Dimensioni pallet	Peso netto pallet	N° imballi pallet	N° imballi strato	N° strati
25 kg	8033011591498	80x120x148 cm	1000 kg	40	4	10

Revisione del 11/03/2025

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

+ Morelli