



molino
PAOLO MARIANI[®]
molinomarianipaolo.com

FARINA TIPO "0" MANITALY

Ingredienti: farina di **grano** tenero 100% italiano da nostra filiera controllata.

Descrizione:

Prodotto ottenuto dalla macinazione e dal conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Il prodotto è conforme alle legislazioni vigenti in materia di lavorazione alimenti (L.580/67 e successivi L.145/1994 e DPR. 187/2001) ed è ottenuto in conformità al Reg. CE 852/2004, 178/2002 e al Reg. UE 1169/2011.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto presenta un colore bianco caratteristico, privo di odori e sapori anomali. L'aspetto è quello di una polvere impalpabile, priva di grumi e/o corpi estranei.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	METODO DI RIFERIMENTO	UNITÀ DI MISURA	VALORI GUIDA	TOLLERANZE
Umidità	ISO 712:2010	%	14,5	15,5 max.
Ceneri	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 77	% S.S.	0,58	0,65 max.
Proteine (Nx5.70)	ISO 29483	% S.S.	15,0	14,0 - 16,0
Glutine secco	ISO 21415-4:2017	% S.S.	13,5	12,5 - 14,0

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

PARAMETRO	METODO DI RIFERIMENTO	UNITÀ DI MISURA	VALORI GUIDA	TOLLERANZE	
Analisi Alveografica	W	ISO 27971:2008	Joules	360	350 - 380
Analisi Alveografica	P/L	ISO 27971:2008		0,70	0,65 - 0,75
Analisi Farinografica	Assor.	ICC Stand115/1	%	63,0	60,0 - 65,0
Analisi Faringorafica	Stabil.	ICC Stand115/1	minuti	17'	15' - 20'
Falling Number		ISO 3093:2009	secondi	330''	320'' - 350''

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 g di prodotto

Energia (Kj / Kcal)	1490 / 350
Grassi	1,0 g
di cui saturi	0,3 g



MOLINO MARIANI PAOLO SRL
Contrada coste 24/A – 60010 Barbara (AN) - ITALY
Tel. +39 071 964190 – Fax. +39 071 9645101
www.molinomarianipaolo.com
P.IVA / C.F. 02739820427

Carboidrati di cui zuccheri	68,3 g 2,4 g
Fibre	3,3 g
Proteine	15,5 g
Sale	0 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MICROORGANISMI	LIMITI DI LEGGE	VALORI GUIDA	NORME DI RIFERIMENTO
Carica batterica tot. (U.F.C/g)	50.000 max.	3.000	ISO 4833-1
Coliformi totali (U.F.C/g)	10 max.	< 10	AFNOR BRD 07/8-12/04
Salmonella (U.F.C/25g)	Assente	Assente	MIP 008:2018 REAL TIME PCR
Muffe e lieviti (U.F.C/g)	1.000 max.	100	ISO 21527-2:2008
Escherichia coli (U.F.C/g)	10 max.	< 10	AFNOR BRD 07/8-12/04

CARATTERISTICHE FISICHE

FILTH-TEST	LIMITI DI LEGGE	VALORI GUIDA	NORME DI RIFERIMENTO
N° Frammenti di insetti/50 g	20 max.e	5	DM 12/01/1999
Peli di roditori/50 g	Assenti	Assenti	DM 12/01/1999

CARATTERISTICHE CHIMICHE

RESIDUI PRODOTTI FITOSANITARI	LIMITI DI LEGGE	VALORI GUIDA	NORME DI RIFERIMENTO
Pesticidi (mg/kg)	0,01	< 0,01	UNI EN ISO 15662:2009

RESIDUI METALLI PESANTI	LIMITI DI LEGGE	VALORI GUIDA	NORME DI RIFERIMENTO
Piombo (mg/kg)	0,20	0,05	Reg. CE 1881/2006
Cadmio (mg/kg)	0,10	0,03	Reg. CE 1881/2006
Arsenico (mg/kg)	0,20	0,05	Reg. CE 1881/2006
Mercurio (mg/kg)	0,10	0,03	Reg. CE 1881/2006

RESIDUI MICOTOSSINE	LIMITI DI LEGGE	VALORI GUIDA	NORME DI RIFERIMENTO
Aflatossine B1+B2+G1+G2 (µg/kg)	4	0	Reg. CE 1881/2006
Aflatossine B1 (µg/kg)	2	0	Reg. CE 1881/2006
Ocratossina A (µg/kg)	3	0	Reg. CE 1881/2006
Zearalenone (µg/kg)	75	0	Reg. CE 1881/2006
Deossinivalenolo (µg/kg)	750	50	Reg. CE 1881/2006

Lotto di produzione: Numerico.

Scadenza: 9 mesi dalla data di macinazione.

Condizioni di stoccaggio: Il prodotto in sacchi va conservato in luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di infestazione sopra ad appositi bancali. La condizione di stoccaggio ideale è 15-18° C / 50-60% di umidità relativa.

Al ricevimento della merce, togliere immediatamente dal pallet il film estensibile per permettere una corretta traspirazione e conservazione del prodotto.

Il prodotto sfuso va conservato in appositi silos dedicati allo stoccaggio di sfarinati per l'alimentazione umana.



Allergeni: Glutine. Può contenere tracce di soia.

OGM: Il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM in ottemperanza al Reg EU n°1829 e 1830/2003 e successive modifiche.

Trasporto: Imballi di carta ad uso alimentare e sfuso.

Uso designato: Prodotto per panificazione, pizzeria e pasticceria.

Questo documento è di proprietà esclusiva di Molino Mariani Paolo Srl. Ne è vietata la riproduzione e la diffusione non autorizzata.

Documento approvato ed emesso in data: 05/04/2021



Firma responsabile: _____

