

MOLINO GRASSI S.p.A.		STANDARD PRODOTTO FINITO		STD-PF 0023 Rev. 7
16/10/2014	Verifica (CQ)	Approvazione (FAR)		Anno: 2014
Questo documento e' di proprietà esclusiva del MOLINO GRASSI S.p.A. Ne e' vietata la riproduzione e la diffusione non autorizzata. Azienda con Sistema di Gestione certificato secondo UNI EN ISO 9001:2008 (certificato CSQA n° 024), secondo lo standard BRC (certificato CSQA n° BRC-SC 9999033) e secondo lo standard IFS (certificato CSQA n° IFS-SC 32254)				

**1 SIGLA / NOME /
DESCRIZIONE**

00 Fast H6 : Linea Pizza Farina di frumento tenero 00 Fast H6.

Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di grano tenero liberato dalle sostanze estranee ed impurità.

2 CARATTERISTICHE IMBALLO E CONSEGNA

COD	IMBALLO	DURATA/DICITURA
0223 **	SACCHI carta kg 25 a valvola	8 MESI in ambiente areato e asciutto T _{max} =20°C , H ₂ O _{rel. max} =45% Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n°

3 VALORI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 gr di prodotto		
Valore Energetico	1451/342	kJ/kcal
Grassi	1,45	g
di cui saturi	0,27	g
Carboidrati	69,77	g
di cui zuccheri	1,26	g
Fibre	2,10	g
Proteine	11,42	g
Sale	0,000	g

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

4 DESTINAZIONE D'USO DIFFUSIONE NON CONTROLLATA

pizza a breve lievitazione

5 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro	Valore	U.M.)
UMIDITA'	15.0 ± 0.5	% sul peso
CENERI	0.55 max	% su s.s
GLUTINE quantità	9.0 min	% su s.s
PROTEINE (N X 5.70)	11.0 min	% su s.s
FALLING NUMBER	285 min	Secondi
TEMPI LIEVITAZIONE	4-6	Ore

Parametro	Valore	U.M.
ALVEOGRAFO:		
w	220 ± 20	
p/l	0.50 ± 0.05	
FARINOGRAFO:		
assorbimento	53.0 min	c.c. acqua
stabilità	7.0 min	Minuti

6 AGENTI CONTAMINANTI

Parametro	Valore	U.M.
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	4 max	ppb
AFLATOSSINA B1	2 max	ppb
OCRATOSSINA A	3 max	ppb
ZEARALENONE	75 max	ppb

Parametro	Valore	U.M.
DEOSSINIVALENOLO	750 max	ppb
CADMIO	100 max	ppb
PIOMBO	200 max	ppb
RESIDUI PESTICIDI	Limiti di legge	

7 CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Parametro	Valore	U.M.
CARICA BATT. TOT (32°)	50.000 max	U.f.C. in 1 g
SALMONELLA Spp.	Assente	U.f.C. in 25 g
ESCHERICHIA COLI	10 max	U.f.C. in 1 g
COLIFORMI Spp.	100 max	U.f.C. in 1 g
STAFILOCOCCI (patogeni)	25 max	U.f.C. in 1 g
INFESTAZIONI VISIBILI	Assenti in 50 g setacciati	

Parametro	Valore	U.M.
MUFFE	1000 max	U.f.C. in 1 g
LIEVITI	1000 max	U.f.C. in 1 g
CORPI ESTRANEI	Assenti	in 50 g
FILTH TEST:		
frammenti insetto	35 +15	in 50 g
pele topo	Assenti	in 50 g

8 DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

ALLERGENI

CONTIENE **GLUTINE**, naturalmente presente nel grano, l'assunzione della farina e/o dei suoi derivati deve essere assolutamente evitata da parte di soggetti affetti da celiachia. **Può contenere tracce di soia.**

OGM

PRODOTTA CON GRANI NON OGM come da Reg EU n° 1829 e 1830/2003

RADIAZIONI IONIZZANTI

Trattamento **ASSENTE**