FARINA GRANO TENERO TIPO 2

SCHEDA TECNICA MOD M-MQ-23 REV 6 del 1 giugno 2023

Codice Prodotto: 4T2
Codice EAN: 80 28546 001413
Confezione: 25 kg

INFORMAZIONI GENERALI:

Farina d'estrazione equilibrata e con discrete caratteristiche di tenuta. Contiene una quantità maggiore di fibre, sali minerali e vitamine, rispetto alla tipo '0' e '00', ha quindi ottime caratteristiche nutrizionali anche se facile da lavorare rispetto al tipo integrale.
È un ottimo compromesso per una panificazione semplice ma naturale. Consigliata per pane, pizze, biscotti e tutte le altre lavorazioni a breve maturazione. Dona al prodotto finito un piacevole aroma oltre che un maggiore valore nutritivo e digeribilità.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE E REOLOGICHE

Proteine (NIR):	13%
Ceneri massime:	0,95%
W minimo:	200 joule
Maturazione:	breve
Assorbimento b.14%:	56%

CARATTERISTICHE GENERALI:

Stabilimento di lavorazione e confezionamento:	via Elorina 133, 96100 Siracusa, Italia
Procedimento:	prodotto ottenuto dalla macinazione e abburattamento del grano
Lotto di produzione:	ultima cifra anno + numero settimana + codice operatore confezionamento
Modalità d'uso:	impastare come d'abitudine
Modalità di Conservazione:	in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore
Consumarsi Preferibilmente Entro (T.M.C.):	• a confezione chiusa ed opportunamente conservato, 6 mesi. Una volta aperto consumare preferibilmente entro 1 mese • prodotto sfuso 3 mesi
Origine della materia prima:	UE

CARATTERISTICHE ANALITICHE

PARAMETRO	VALORE GUIDA / UNITA' DI MISURA	LIMITI DI LEGGE	RIFERIMENTO NORMATIVO
Muffe:	1000 ufc/g	-	-
Lieviti:	1000 ufc/g	-	-
BacillusCereus presunto:	100 ufc/g	-	R. Ce 2073/2005 e s.m.i
Coliformi:	1000 ufc/g	-	-
Stafilococchi coagulasi +:	1000 ufc/g	-	-
Salmonella spp:	-	Assente ufc/25g	R. Ce 2073/2005 e s.m.i
Filth Test:	≤50 frammenti di insetti	Assenza peli di roditori Assenza larve o insetti	Legge 283/1962
Micotossine*	/	B1+B2+G1+G2 ≤ 4µg/kg	R. Ce 2023/915 e s.m.i.
		Ocratossina A ≤ 3µg/kg	R.Ce 2023/915 e s.m.i.
		DON ≤ 750 µg/kg	R.Ce 2023/915 e s.m.i.
Sclerozi della Claviceps spp. e i suoi alcaloidi	-	50 µg/kg	R. Ce 2023/915 e s.m.i.
Metalli Pesanti	/	Piombo ≤ 0.2 mg/kg Cadmio ≤ 0.1mg/kg	R.Ce 2023/915 e s.m.i.
Residui di Pesticidi:	-	Limiti previsti	R.Ce 396/2005 e s.m.i
Umidità massima (%):	-	15.50 %	DPR 9 feb. 2001, n°187 e s.m.i.

**Costante monitoraggio del rischio di infezione fungina e contaminazione da tossine nel frumento.*

Sede legale e stabilimento in via Elorina 133 , 96100 Siracusa - Tel. +39 0931722332 / Mobile: +39 337884429 - E-mail: gallo@molitoriasanpaolo.it

FARINA GRANO TENERO TIPO 2

Codice Prodotto: 4T2 - Codice EAN: 80 28546 001413 - Confezione: 25 kg

SCHEDA TECNICA MOD M-MQ-23 REV 6 del 1 giugno 2023

VALORI NUTRIZIONALI* :

Energia KJ/Kcal:	352/1470
Grassi totali:	1,2g
Acidi grassi saturi:	0,1 g
Carboidrati:	71 g
Zuccheri:	1 g
Fibra:	3,64 g
Proteine:	13,1 g
Sale:	<0,01 g

**Valori espressi su 100 g*

DICHIARAZIONE DI PRESENZA ALLERGENI:

Su farina di grano tenero da noi prodotta in riferimento al regolamento (UE) N. 1169/2011

ALLERGENE	PRESENZA	POSSIBILE PRESENZA INVOLONTARIA IN TRACCE PER CONTAMINAZIONE INCROCIATA IN CAMPO O DURANTE IL TRASPORTO	LA SOSTANZA VETTORE DI ALLERGENE È PRESENTE O VIENE UTILIZZATA NEI LOCALI DI PRODUZIONE	POSSIBILITÀ CHE LA SOSTANZA VETTORE DI ALLERGENE POSSA ESSERE PRESENTE NEL PRODOTTO, DA RIPORTARE COMUNQUE IN ETICHETTA	PRESENTE IN STABILIMENTO MA IN AREE SEPARATE DI LAVORAZIONE E STOCCAGGIO SENZA POSSIBILITÀ DI CONTAMINAZIONE
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)	sì	sì	sì	sì	n/a
Crostacei e prodotti derivati	no	no	no	no	no
Molluschi e prodotti a base di mollusco	no	no	no	no	no
Lupino e prodotti a base di lupino	no	no	no	no	no
Uova e prodotti a base di uova	no	no	no	no	no
Pesce e prodotti a base di pesce	no	no	no	no	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi	no	no	no	no	no
Soia e prodotti a base di soia	sì	sì	no	sì	sì
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	no	no	no	no	no
Frutta a guscio e prodotti derivati	no	no	no	no	no
Sedano e prodotti a base di sedano	no	no	no	no	no
Senape e prodotti a base di senape	sì	sì	no	sì	no
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	no	no	no	no	sì
Anidride solforosa e solfiti	no	no	no	no	no

Sulla base di quanto indicato dichiariamo dunque che le farine di **GRANO** tenero da noi prodotte possono contenere tracce involontarie per contaminazione in campo o durante il trasporto di: **SOIA** e **SENAPE**

Sede legale e stabilimento in via Elorina 133 , 96100 Siracusa - Tel. +39 0931722332 / Mobile: +39 337884429 - E-mail: gallo@molitoriasanpaolo.it

DICHIARAZIONE HACCP:

Applicazione del sistema HACCP ai sensi del Regolamento (CE) 178/2002 e s.m.i. – Regolamento (CE) 852/2004 e s.m.i. – Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i. – D.Lgs. 193/2007 e s.m.i.

CONFORMITÀ MOCA

Sacco di pura cellulosa doppio foglio conforme ai sensi del R.Ce 1935/2004 e s.m.i.

DICHIARAZIONE OGM:

In accordo alle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, si dichiara che i prodotti menzionati non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati (prodotto OGM-free), nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali definite dal Regolamento (CE) 1829/2003 e s.m.i e Regolamento (CE) 1839/2003 e s.m.i e non necessitano di etichettatura supplementare.

DICHIARAZIONE DI RINTRACCIABILITÀ:

Il prodotto è fabbricato in conformità dei requisiti del Regolamento (CE) 178/2002 e s.m.i. – Principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituzione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare e indicazione di procedure nel campo della sicurezza alimentare.

DICHIARAZIONE COLORANTI:

Nessun colorante viene impiegato per la produzione del prodotto in oggetto. Tale prodotto è dunque privo di coloranti alimentari.

MOLITORIA SAN PAOLO

Sede legale e stabilimento in via Elorina 133 , 96100 Siracusa - Tel. +39 0931722332 / Mobile: +39 337884429 - E-mail: gallo@molitoriasanpaolo.it