

## PANE' – LINEA PANIFICAZIONE SUPERIORE

### Descrizione del prodotto:

Prodotto ottenuto dalla macinazione e dall'abburrattamento di miscela di grani teneri liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità, conforme alla legislazione vigente. Prodotto con "aggiunta di glutine".

**Confezione:** Rinfusa Sacco carta da Kg 25 Etichettatura conforme alle norme vigenti

Parametro	Un. mis./Rif.	Valore	Tolleranza	Metodo d'analisi
<b>CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE</b>				
Odori estranei		Assenti		
Aspetto		Polvere fine di colore bianco omogeneo		
Colori anomali		Assenti		
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>				
Umidità	% sul peso	15,50	max	D.M. 27/05/1985
Ceneri	% s.s.	0,80	max	ISO 2171
Glutine secco	% s.s.	13	min	UNI 10275
Falling Number	Secondi	250	min	ISO 3093
<b>CARATTERISTICHE REOLOGICHE</b>				
<b>ALVEOGRAMMA CHOPIN</b>				
Lavoro di deformazione W	10 <sup>-4</sup> J	330	min	ISO 5530-4
Rapporto di equilibrio P/L	mm H <sub>2</sub> O/mm	0,60	± 0,25	ISO 5530-4
<b>FARINOGRAMMA BRABENDER</b>				
Assorbimento di H <sub>2</sub> O	%	58	min	ISO 5530-1
Stabilità' CD	minuti	15	min	ISO 5530-1
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>				
Carica batterica totale	UFC in 1 g	100.000	max	
Muffe	UFC in 1 g	1.000	max	
Lieviti	UFC in 1 g	1.000	max	
Escherichia Coli	UFC in 1 g	<10	max	
Salmonella	UFC in 25 g	assente		
<b>IMPURITA' BIOLOGICHE: FILTH TEST</b>				
Tracce di infestanti		Assenti		
Altri corpi estranei di origine biologica		Assenti		
<b>FILTH TEST:</b> Frammenti di insetti	n° in 50 g	50	max	D.M. 12/1/1999
Peli di roditore	n° in 50 g	assenti		D.M. 12/1/1999
<b>IMPURITA' PARTICELLARI</b>				
Corpi estranei metallici e non metallici		Assenti		
<b>CONTAMINANTI CHIMICI</b>				
<b>Residui di prodotti fitosanitari</b>		Entro i limiti di legge		
<b>Micotossine</b> Aflatossine totali	ppb	4	max	
Aflatossina B1	ppb	2	max	
Ocratossina A	ppb	3	max	
Deossinivalenolo (DON)	ppb	750	max	
Zearalenone	ppb	75	max	
<b>Metalli pesanti:</b> Piombo	ppm	0,2	max	
Cadmio	ppm	0,1	max	
<b>OGM</b>				
OGM		Prodotto ottenuto da grano tenero non geneticamente modificato		
<b>ALLERGENI</b>				
Cereali contenenti glutine		Presente		
Altri allergeni		Può contenere tracce di soia		

### ALTRE INFORMAZIONI

**Shelf Life** : 6 mesi dalla data di produzione se mantenuto in luogo fresco , asciutto ed areato

**Informazioni nutrizionali** : Allegata "dichiarazione nutrizionale"

Emissione del 27/02/2019

Verificato ed emesso da RAQ

Approvato da DSMO

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

### FARINE DI GRANO TENERO TIPO 1

Contenuti in 100 g

Energia	338 Kcal- 1434 KJ
Grassi (g)	1,3
-di cui acidi grassi saturi (g)	0,3
Carboidrati (g)	66,90
- di cui zuccheri (g)	1,9
Fibre (g)	3,5
Proteine (g)	13
Sale (g) **	0,004

\*\* Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente

Emissione del 27/02/2019 - Rev. 00 - Verificata da RAQ - Approvata da DSMO