MOLINI AGOSTINI SRL
VIA GUGLIELMO MARCONI, 184/186
63062 MONTEFIORE DELL'ASO (AP)
PI 02031270446
www.molinoagostini.it

EMESSO DA RAQ
DATA ULTIMA EMISSIONE E N. REVISIONE 21/05/2020 – REV.1
SOSTITUISCE LA VERSIONE DEL 03/01/19

FARINA DI MIGLIO INTEGRALE Biologica

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ORIGINE	AGRICOLTURA UE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto	
Odore	Tipico, esente da odori estranei
Sapore	Tipico, esente da sapori estranei

CARATTERISTICHE FISICHE			
W Alveografico	/	E-4 joule	+/-10 Chopin
P/L Alveografico	/		+-0,1% Chopin
Assorbimento	/	%	Min – Brabender
Stabilità	/	minuti	Min – Brabender
Rammollimento 10'	/	U.F.	+/-10 – Brabender
Rammollimento 20'	/	U.F	+/-10 – Brabender

CARATTERISTICHE CHIMICHE			
Umidità	**15,5**	%	max
Ceneri	**1,9**	%	max
Proteine	/	%	min
Glutine	/	%	min
Falling number	/	secondi	min

I valori analitici indicati sono soggetti a normale variazione per processi naturali, trattandosi di prodotti vegetali variabili a seconda della varietà e delle condizioni di coltivazione. Per alcuni prodotti, la scheda riporta i dati ricevuti dal produttore/fornitore. Le informazioni sono tentative e soggette a modifica senza preavviso.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Conta delle colonie a 30°C	100000	ufc/g – max
Miceti totali	1000	ufc/g - max
Salmonella	assente	in 25 g

FILTH TEST		
Frammenti d'insetto	25	N. in 50 g – max
Peli di ratto	assenti	N. in 50 g

MICOTOSSINE		
Aflatossine (B1, B2, G1,G2)	4	Ppb - max

METALLI PESANTI		
Piombo	0,2	ppm – max
Cadmio	0,1	ppm – max

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100g di prodotto)*	
Energia	1520 kJ – 359 kcal
Grassi	3,9 g
di cui acidi grassi saturi	0,7 g
Carboidrati	67,7 g
di cui zuccheri	0,8 g
Fibre	4,1 g
Proteine	10,8 g
Sale	0,001 g

** Fonte: dati da letteratura scientifica/ fornitore*

SHELF LIFE:	*ATM 0,25 kg:*	*18 mesi*	*Conservato in ambiente fresco e asciutto, ben areato, lontano da fonti di calore e dalla luce del sole*

Prodotto proveniente da materie prime non contenenti organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazione accidentale o tecnicamente inevitabile

.....CONTINUA, SCHEDA ALLERGENI

...SEGUE FARINA DI MIGLIO INTEGRALE Biologica

ALLERGENI IN CONFORMITA' REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI/ ALLEGATO II

1.Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o ceppi ibridati) e prodotti derivati	~
2.Crostacei e prodotti a base di crostacei	-
3.Uova e prodotti a base di uova	-
4.Pesce e prodotti a base di pesce	-
5.Arachidi e prodotti a base di arachidi	-
6.Soia e prodotti a base di soia	~
7.Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	-
8.Frutta a guscio: mandorle, nocciole, pistacchi, noci e prodotti derivati	-
9.Sedano e prodotti a base di sedano	-
10.Senape e prodotti a base di senape	-
11.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	~
12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	-
13.Lupino e prodotti a base di lupino	~
14.Molluschi e prodotti a base molluschi	-

LEGENDA:	+ *presente*
	- *assente*
	~ *possibile Cross Contamination*