



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

04/01/2021- REV.2

SOSTITUISCE LA VERSIONE DEL

20/05/20

FARINA DI CEREALI MISTI BIO

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero tipo "0" bio, farina di mais bio, farina integrale di orzo bio, farina integrale di segale bio, farina integrale di avena bio, farina integrale di soia, malto d'orzo in polvere bio, cereali fioccati bio (grano tenero, riso, avena, orzo, segale), semi di lino bio, semi di sesamo bio in percentuali variabili.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ORIGINE	AGRICOLTURA UE/NON UE
----------------	------------------------------

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

CARATTERISTICHE FISICHE

W Alveografico	230	E-4 joule	+/-10 Chopin
P/L Alveografico	0,75		+/-0,1% Chopin
Assorbimento	55	%	Min - Brabender
Stabilità	10	minuti	Min - Brabender
Rammollimento 10'	35	U.F.	+/-10 - Brabender
Rammollimento 20'	70	U.F.	+/-10 - Brabender

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità	15,5	%	max
---------	-------------	---	-----

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 orientative e soggette a modifica senza preavviso.

Conformità ai Reg. CE 834/2007 e 848/2018

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	1536 kJ - 362 kcal
Grassi	1 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	76,7 g
di cui zuccheri	1,3 g
Fibre	3 g
Proteine	11,5 g
Sale	0,005 g

* Fonte: dati da letteratura scientifica/ fornitore

SHELF LIFE:

ATM 1-5 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

**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*