



Di Mino s.r.l.

Via Don Bosco, 105 – 93017 San Cataldo (CL)

Tel. 0934 571493

P. IVA 01530130853

info@molinodimino.it - amministrazione@molinodimino.it

<http://www.molinodimino.it>

CARATTERISTICHE GENERALI

INGREDIENTI	FARINA GRANO TENERO TIPO 00
CONFEZIONAMENTO	SACCHI DI CARTA DA 25 KG
STABILIMENTO, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO	VIA ELORINA 133, 96100 SIRACUSA, ITALIA

MODALITA' DI CONSERVAZIONE	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO ED AREATO NON OLTRE I 20°, AL RIPARO DALLA LUCE DIRETTA NELLA SUA CONFEZIONE ORIGINALE
----------------------------	---

DATA DI SCADENZA	6 MESI
ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA	UE

VALORI NUTRIZIONALI

ENERGIA KCAL	342
ENERGIA KJ	1450
GRASSI	1 g
DI CUI SATURI	0,3 g
CARBOIDRATI	73 g
FIBRE	1,5 g
PROTEINE	9,4 g
SALE	< 0,002 g

DICHIARAZIONE PRESENZA ALLERGENI

ALLERGENI PRESENTI	GLUTINE DI FRUMENTO
ALLERGENI DI CUI NON SI ESCLUDE LA PRESENZA	SOIA E SENAPE

SCHEDA TECNICA

00 DM ARANCIO

DM Style
Arancio



Farina di Grano Tenero
Tipo "00"
kg 25

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

UMIDITA'	15.50% max
CENERI MAX	0,55%
PROTEINE	10,5 %

CARATTERISTICHE ALVEOGRAFICHE

Ass. H2O	56%
W MINIMO	220 JOULE

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE (FILTH TEST)

SU PRODOTTO FINITO

DESCRIZIONE	VALORI LIMITE
FRAMMENTI DI: RODITORI	MENO DI UN PELO/50 gr.
FRAMMENTI DI: ACARI	MENO DI 50 FRAMMENTI/50 gr.
FRAMMENTI DI: INSETTI	MENO DI 75 FRAMMENTI/50 gr.

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE (BIOLOGICHE)

SU GRANO IN ACCETTAZIONE

DESCRIZIONE	LIMITI ACCETTATI
CARICA MICROBICA TOT.	<100000 U.F.C./ gr.
MUFFE	<1000 U.F.C./ gr.
LIEVITI	<1000 U.F.C./ gr.
BACILLUS CEREUS	<100000 U.F.C./ gr.

CONTAMINANTI CHIMICI

DESCRIZIONE	LIMITI ACCETTATI
ANTIPARASSITARI	NEI LIMITI DI LEGGE
METALLI PESANTI	NEI LIMITI DI LEGGE

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE (MICOTOSSINE)

SU GRANO IN ACCETTAZIONE

DESCRIZIONE	LIMITI ACCETTATI
AFLATOSSINE (B1 + B2 + G1 + G2)	< 4 PPB
VOMITOSSINA DON	< 0,5 PPM
OCRATOSSINA A	< 3 PPB
BACILLUS CEREUS	BACILLUS CEREUS