SCHEDA TECNICA



MACINA D'ALTRI TEMPI 1

INGREDIENTI: Farina tipo 1 di grano tenero **100% Italiano** con farina tipo 1 di grano tenero **100% Italiano** con macinazione a pietra.
INGREDIENTS: 100% Italian type 1 soft wheat flour, **100% Italian** stone milled type 1 soft wheat flour.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Odore e sapore gradevoli e caratteristici.
ORGANOLEPTIC FEATURES: pleasant and characteristic smell and taste.

IMPIEGO: per pane e pizza rustici. Lievitazione media/lunga.
USE: for bread and pizza. Rising time medium/long.

Codice Code	Cod. HTS HTS code	Codice EAN EAN Code	FORM Size	CARATTERISTICHE REOLOGICHE MEDIE AVERAGE REOLOGICAL VALUES		
				W	**P/L**	**Falling number**
F1P25DT F1P5DT F1P1DT	110100159100	8009604003310 8009604003877 8009604003747	25 Kg 5 Kg 1 Kg	270 / 300	0.65	250/300

DATI CHIMICI Chemical values	ANALISI BATTEREOLOGICA Batteriological analisys	
Umidità - Moisture 15.5% max Ceneri - Ashes 0.79% max	Carica microbica tot.– Total Viable count Coliformi totali– Total Coliform Escherichia Coli Muffe e lieviti– Mold and yeast	UFC/g< 50.000 UFC/g< 100 UFC/g< 10 UFC/g< 1000

DATI FILTH - TEST DATA		AGENTI CONTAMINANTI – POLLUTING AGENTS	
N° di frammenti di insetti Insect fragmentes	per 50g <50	Aflatossine totali	µg/kg < 4
N° di peli di roditore Rodent hairs	per 50g <1	Ocratossine totali	µg/kg < 3
-		Deossinivalenolo	µg/kg < 600

PESTICIDI Pesticide		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g) Nutritional data (average values per 100g)	
Piretroidi	Limiti di legge	Calorie – Calories	1402 KJ / 335 Kcal
Pyrethroids	within law limits	Grassi – Fat	1,2 g
Fungicidi	Limiti di legge	-Saturi – Satured	0,3 g
Fungicide	within law limits	Carboidrati – Carbohidrates	66 g
Organofosforati	Limiti di legge	-Zuccheri – Sugars	2,1 g
Organofosforate	within law limits	Fibre – Fiber	3 g
Organoclorurati	Limiti di legge	Proteine – Protein	14 g
Organoclorurate	within law limits	Sale – Salt	<0,01 g

ALLERGENI - ALLERGENS	SCADENZA - SHELF LIFE	LOTTO - LOT
Glutine - Gluten Può contenere soia, senape It can contain soy, mustard	12 mesi dalla data di macinazione 12 months	Relazionato all'analisi del prodotto Related to product analysis

SACCO BAGS Kg		PALLET 80X120					PALLET 100X120				
Kg	Lordo Gross	Sacchi Bags	x Strato per Layer	Strati Layers	Kg	H. cm Height	Sacchi Bags	x Strato per Layer	Strati Layers	Kg	H. cm Height
25	25,3	40	4	10	1030	150	60	5	12	1535	175

EMISSIONE - ISSUE	DEL - OF	MOTIVO REVISIONE - REASON OF REVISION
B2	20-12-2024	Inserimento nuovi parametri – New parameters implementation

Iaquone S.r.l. – 03030 VICALVI (FR) ITALY - Tel. +39 0776 506275 - Fax: 0776 506269 – P.IVA 00090750605 –
C.C.I.A.A FROSINONE 48839 – REG. SOC. TRIB. CASSINO N° 64/67
www.molino.iaquone.com – iaquone@molinoiaquone.com