SCHEDA TECNICA



MACINA D'ALTRI TEMPI 2

INGREDIENTI: *Farina tipo 2 di grano tenero* **100% Italiano** *con Farina tipo 2 di grano tenero* **100% Italiano** *con macinazione a pietra*
INGREDIENTS: **100% *Italian*** *type 2 soft wheat flour,* **100% *Italian*** *stone milled type 2 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
USE: *for bread and pizza. Rising time medium*

Codice *Code*	Cod. Hts *HTS Code*	Codice ean *Ean Code*	FORM *Size*	CARATTERISTICHE REOLOGICHE MEDIE *AVERAGE REOLOGICAL VALUES*		
				W	P/L	Falling Number
F2P25DT	110100159100	8009604003556	25 Kg	260/300	0,65	280/300
F2P5DT		8009604003884	5 Kg			
F2P1DT		8009604003730	1 Kg			

DATI CHIMICI *CHEMICAL VALUES*		ANALISI BATTERIOLOGICA *BATTERIOLOGICAL ANALISYS*	
Umidità /*Moisture*	15,5 % max	Carica microbica tot *Total Viable Count*	UFC/g< 50.000
Ceneri / *Ashes*	1,14% max	Coliformi totali *Total Coliform*	UFC/g < 100
		Escherichia Coli	UFC/g < 10
		Muffe e lieviti Mold and yeast	UFC/g < 1000

DATI FILTH TEST *DATA*	AGENTI CONTAMINANTI *POLLUTING AGENTS*
N° di frammenti di insetti *insect fragments* per 50 g < 50	Aflatossine totali µg/kg < 4
N° di peli di roditore *rodent hairs* per 50 g < 1	Ocratossina totali µg/kg < 3
	Deossinivalenolo µg/kg < 750

PESTICIDI *PESTICIDE*		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi) NUTRITIONAL DATA (average)		
Piretroidi *Pyrethroids*	Limiti di legge *within law limits*	Proteine *Proteins*	g/100	15,5
Fungicidi *Fungicide*	Limiti di legge *within law limits*	Carboidrati *Carbohidrates*	g/100	64
		- Fibre/*Fibers*		*g 3.5*
		- *Zuccheri/Sugars*		*g 2,3*
Organofosforati *Organofosforate*	Limiti di legge *within law limits*	Grassi *Fats*	g/100	1,7
		-Saturi/*Satured*		g *0,44*
Organoclorurati *Organoclorurate*	Limiti di legge *within law limits*	- Idrogenati / *Trans*		g 0
		- Colesterolo / *Cholesterol*		g 0
		Calorie *Calories*	kcal	*335*

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*

EMISSIONE *ISSUE*	DEL *OF*	MOTIVO REVISIONE – *REASON OF REVISION*
B1	13/12/2021	Inserimento nuovi parametri – *new parameters implementation*

SACCO *BAG 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

Iaquone S.r.l. Via Borgo, 1 03030 Vicalvi (FR) ITALIA
e-mail: iaquone@molinoiaquone.com fax: +39 0776 506269 tel. +39 0776 506275