



SCHEDA TECNICA

MACINA D'ALTRI TEMPI MULTICERREALI con farina macinata a pietra

INGREDIENTI: farina di grano tenero 0, farina di grano tenero 1 macinata a pietra, farina di farro integrale, farina di segale, farina di Kamut integrale, semola rimacinata di grano duro, cruschetto di grano tenero tostato, inulina, farina di lino dorato, farina di avena, farina di riso, farina di grano saraceno, pasta acida.

INGREDIENTS: soft wheat flour 0, stone-ground soft wheat flour 1, wholemeal spelt flour, rye flour, wholemeal Kamut flour, reground durum wheat semolina, soft wheat toasted bran, inulin, flax flour, oatmeal, rice flour, buckwheat flour, sourdough.

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
FMP25DT	110100159100	8009604003594	25 Kg	300/320	0,65	270/300
FMP5DT	110100159100	8009604003907	5 Kg			
FMP1DT	110100159100	8009604003716	1 Kg			

DATI CHIMICI CHEMICAL VALUES		ANALISI BATTERIOLOGICA BACTERIOLOGICAL ANALYSIS	
Umidità / Moisture	15,5 % max	Carica microbica tot Total Viable Count	UFC/g < 50.000
Ceneri / Ashes	0,54% 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 13,5
Fungicidi Fungicide	Limiti di legge within law limits	Carboidrati Carbohydrates	g/100 70,5
Organofosforati Organofosforate	Limiti di legge within law limits	- Fibre/Fibers	g 2,9
Organoclorurati Organoclorurate	Limiti di legge within law limits	- Zuccheri/Sugars	g 1,7
		Grassi Fats	g/100 1
		- Saturi/Saturated	g 0,32
		- 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