



Farina tipo "0" Star

Cod. MPOSTA

Scheda tecnica

MOD 024

REV 05

10/03/25

1. Definizione

Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità (Legge 04/07/67 n. 580 e smi; DPR n. 187/2001).

2. Ingredienti

Grano tenero.

3. Allergeni e OGM

Contiene glutine di frumento, può contenere tracce di soia e senape. Non contiene OGM.

4. Contaminanti

Conformi al Regolamento (UE) 2023/915 e Regolamento (UE) 2024/1022.

5. Shelf-life, conservazione e lotto di produzione

Shelf-life alla produzione: 6 mesi per prodotto sfuso, 12 mesi per prodotto confezionato. Conservare in luogo fresco, areato, asciutto e pulito. Il termine minimo di conservazione ed il lotto sono riportati sul lato dell'imballo, oppure sul d.d.t. per prodotto reso sfuso.

6. Caratteristiche organolettiche

Odore: Caratteristico di prodotto fresco, con assenza di odori sgradevoli, di muffa, di rancido o odori provenienti dalla presenza di semi velenosi.
Colore: Bianco uniforme, privo di colorazioni anomale e assenza di frammenti cruscali.
Consistenza: Soffice al tatto, non deve risultare impaccata e grumosa.

7. Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità max. [%]	15.50	Energia W [E-4 J]	440 - 460
Ceneri max. [% s.s.]	0.65	Elasticità P/L	< 0.70
Glutine secco min. [%]	13.5	Falling number min. [s]	340
Proteine min. [% s.s.]	15.3	Farinografo stabilità min. [min.]	18
Granulometria	0% >1000 µm	Farinografo assorbimento [%]	59
	0% 500-1000 µm	Estensografo min [UB]	--
	100% <200 µm	[mm]	--

8. Caratteristiche microbiologiche

CBT	< 100.000 UFC/g	Stafilococchi	< 10 UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g	Muffe	< 1000 UFC/g
Coliformi totali	< 100 UFC/g	Lieviti	< 1000 UFC/g
Salmonelle	Assenti/25 g	Filth test	< 25 frammenti/ 50 g
			Peli assenti/ 50 g
			Corpi estranei assenti/ 50 g

9. Contenuto nutrizionale medio per 100 g di prodotto

Energia	1533 kJ – 362 kcal	*Il contenuto in sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.
Grassi	1.5 g	
Di cui saturi	0.4 g	
Carboidrati	70.1 g	
Di cui zuccheri	1.1 g	
Fibre	3.2 g	
Proteine	15.3 g	
Sale*	0.002 g	

Dati indicativi, non vincolanti, e legati alle variazioni qualitative dei raccolti. Data redazione scheda: 10/03/25

MULINO PADANO S.p.A.

Via E. Mattei, 27 – 45030 Salara (RO)

Tel: +39 0425 88616 – Fax: +39 0425 88622

www.mulinopadano.it – info@mulinopadano.it

P. i. e cod. fisc. 00964980296

Inquadra il QR code per scaricare le nostre
certificazioni aggiornate

