Farina tipo “2” GustoFibra N°4 GranEssere

Cod. MPGE2GF4

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. 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 scuro uniforme, privo di colorazioni anomale, marcata presenza di piccoli 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]	340 - 360
Ceneri max. [% s.s.]	0.95		Elasticità P/L	--
Glutine secco min. [%]	13.0		Falling number min. [s]	330
Proteine min. [% s.s.]	14.9		Farinografo stabilità min. [min.]	16
Granulometria	0.2%	>1000 µm	Farinografo assorbimento [%]	59
	1%	500-1000 µm	Estensografo min [UB]	--
	96%	<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	1466 kJ – 346 kcal
Grassi	1.8 g
Di cui saturi	0.4 g
Carboidrati	65.4 g
Di cui zuccheri	0.9 g
Fibre	4.3 g
Proteine	14.9 g
Sale*	0.002 g

*Il contenuto in sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.

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