

| | | |
|---|--------------------------|---------------------------|
| MOLINO MAIOLI SRL, Via Roma, 91 - 42049 S.Ilario d'Enza (RE) | MANUALE GESTIONE QUALITA | ALL 01PO /06 rev. 03/2015 |
| | SCHEMA TECNICA | |

| | | | |
|--------------|--|-----------|--------------|
| PRODOTTO | Farina "00" | TIPOLOGIA | EXTRA |
| Ingredienti: | farina di frumento tenero. Glutine aggiunto. | | |

CONFEZIONE: Rinfusa Sacco carta da 50 kg Sacco carta da 25 kg

1 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

| PARAMETRO | UNITA' DI MISURA | VALORE | TOLLERANZA | METODO D'ANALISI |
|----------------------------|------------------|---------------------|------------|-------------------------------------|
| Umidità | % | 15,50 | Max | D.M. 27.05.1985 |
| Ceneri farina tipo "0" | % s.s. | | Max | ISO 2171 |
| Ceneri farina tipo "00" | % s.s. | 0,55 | Max | ISO 2171 |
| Ceneri farina integrale | % s.s. % s.s. | | Max Min | ISO 2171 |
| Glutine secco | % s.s. | 17,0 | Min | M. Uff. Gazz uff. 10.08.94 n.186 |
| Glutine secco far. integr. | % s.s. | | Min | |
| Proteine farina tipo "0" | % s.s. | | Min | ISTISAN 96-34 |
| Proteine farina tipo "00" | % s.s. | 19,0 | Min | |
| Proteine farina integrale | % s.s. | | Min | |
| Falling Number | Secondi | 250 | Min | ISO 3093 – UNI 10589 |
| Piombo | mg/kg | 0,2 | Max | Reg. 1881/2006/CE |
| Cadmio | mg/kg | 0,1 | Max | Reg. 1881/2006/CE |
| Residui di antiparassitari | mg/kg | Nei limiti di legge | Max | - |

2 CARATTERISTICHE REOLOGICHE

| PARAMETRO | UNITA' DI MISURA | VALORE | TOLLERANZA | METODO D'ANALISI |
|---|-----------------------|--------|------------|------------------|
| Alveogramma Chopin W | 10 ⁻ Joule | 480 | Min | ICC 110 |
| P/L | = | 0,6 | ± 0,2 | ICC 110 |
| Farinogramma Brabender Stabilità CD | Minuti | 20 | Min | ICC 115 |
| Assorbimento acqua | % | 60 | Min | ICC 115 |

3 CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| PARAMETRO | UNITA' DI MISURA | VALORE | TOLLERANZA | METODO D'ANALISI |
|-------------------------|------------------|---------|------------|----------------------|
| Carica batterica totale | UFC/g | 100.000 | Max | ISO 4833:2004 |
| Coliformi totali | UFC/g | <100 | 1000 | ISO 4832:2006 |
| Escherichia Coli | UFC/g | <10 | 100 | ISO 16649-2:2001 |
| Salmonella | UFC in 25 g | Assente | Assente | UNI EN ISO 6579:2008 |
| Stafilococco aureus | UFC/g | <10 | 100 | ISO 6888-1:2004 |
| Bacillus Cereus | UFC/g | <10 | 100 | ISO 7932 |
| Muffe e lieviti | UFC/g | 1000 | Max | ISO 21527-2:2008 |
| Aflatossine totali | µg/kg | ≤ 4 | Max | HPLC – Test ELISA |
| Ocratossina | µg/kg | ≤ 3 | Max | HPLC – Test ELISA |
| Zearalenone | µg/kg | ≤ 75 | Max | HPLC – Test ELISA |
| DON | µg/kg | ≤ 750 | Max | HPLC – Test ELISA |
| FILTH-TEST | | | | |
| Frammenti d'insetti | N° in 50 g | 50 | Max | D.M. 23/07/94 |
| Peli di roditore | N° in 50 g | Assenti | = | D.M. 23/07/94 |

| | |
|-------------------|--|
| SHELF-LIFE | 6 MESI da conservare in luogo fresco e areato. |
|-------------------|--|

| | |
|------------------|---------|
| ALLERGENI | Glutine |
|------------------|---------|

| | |
|------------|---|
| OGM | non deriva da OGM e non contiene OGM (organismi geneticamente modificati). Reg. EU n° 1829 e 1830/ 2003 |
|------------|---|

| | |
|-------------------------------|---------|
| TRATTAMENTI IONIZZANTI | Assenti |
|-------------------------------|---------|

| | |
|------|-------------------------|
| DATA | RESPONSABILE PRODUZIONE |
|------|-------------------------|

| | | |
|---|--------------------------|---------------------------|
| MOLINO MAIOLI SRL, Via Roma, 91 - 42049 S.Ilario d'Enza (RE) | MANUALE GESTIONE QUALITA | ALL 01PO /06 rev. 03/2015 |
| | SCHEDA TECNICA | |

NORME LEGISLATIVE: Lex n. 580 del 04.07.1967 “Disciplina per la lavorazione e il commercio degli sfarinati”.
Reg 1169/2011 “Etichettatura prodotti alimentari”. D.M. n. 351 del 13.04.1994 “Aggiunta di glutine alle farine”. D.M. del
01.04.1968 “Trasporto alimenti sfusi”. D.M. n. 172 del 06.04.1998 “ Aggiunta di cereali maltati, estratti di malto, alfa-amilasi, beta-
amilasi alle farine di grano tenero”. DPR n. 187 del 09.02.2001 “Revisione normativa produzione e commercializzazione sfarinati e
paste”.