

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" PER PIZZA	TIPOLOGIA	AMALFI
Ingredienti:	Farina di frumento tenero.		

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.	0,65	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.	10,0	Min	M. Uff. Gazz uff. 10.08.94 n.186
Glutine secco far. integr.	% s.s.		Min	
Proteine farina tipo "0"	% s.s.	11,0	Min	ISTISAN 96-34
Proteine farina tipo "00"	% s.s.	11,0	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
<u>Alveogramma Chopin</u>				
W	10 ⁻⁷ Joule	260	Min	ICC 110
P/L	=	0,5	± 0,2	ICC 110
<u>Farinogramma</u>				
<u>Brabender</u> Stabilità				
CD	Minuti	9	Min	ICC 115
Assorbimento acqua	%	58	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”.