

	Mod.MHS05-1 Scheda tecnica prodotto finito	STP n.001
	Prodotto: 00 AMARANTO	Agg. 07/04/2026

Prodotto	00 AMARANTO		
Descrizione prodotto	Miscela di farine di grano tenero		
Brand	Molino sul Clitunno ■	Cliente □	Tutti □
Step principali processo	Macinazione, abburattamento e miscelazione		

Elenco Ingredienti		%
Farina di GRANO tenero tipo 00		

- Le materie prime impiegate possono essere di origine nazionale, comunitaria e/o extra UE. Le stesse sono controllate al ricevimento secondo quanto stabilito da un piano di campionamento elaborato in conformità alla normativa cogente applicabile.

Caratteristiche Chimico-Fisiche	Parametro	U. M.	Min	Max
	Umidità	%		15.50
	Ceneri	% S.S.		0.55
	Glutine	% S.S.	11	12
	W	Joules	270	290
	P/L		0.45	0.55
	Stabilità	Min.	8	12
	Assorbimento	U.B.	54	56
	Amilogramma	U.A.	950	1150
	Falling Number	Sec.	370	390
Filtth Test	Insetti Interi (larve)	N°/50g		0
	Frammenti di Insetti	N°/50g		50
	Peli di roditori o loro	N°/50g		0

	Mod.MHS05-1 Scheda tecnica prodotto finito	STP n.001
	Prodotto: 00 AMARANTO	Agg. 07/04/2026

Caratteristiche Microbiologiche	Parametro	U. M.	Limite interno
	Carica Batterica Totale (CBT 30°C)	ufc/g	<100.000 ufc/g
	Coliformi Totali (CT)	ufc/g	<1.000 ufc/g
	E. Coli	ufc/g	<10 ufc/g
	Staphylococchi coag.Positivi	ufc/g	<10 ufc/g
	Salmonella ssp	ass/pres/25g	Assente
	Muffe	ufc/g	<1.000 ufc/g
	Lieviti	ufc/g	<1.000 ufc/g
	Bacillus Cereus	ufc/g	<1.000 ufc/g

Contaminanti nei prodotti alimentari (metalli pesanti, micotossine...)	Reg. CE 1881/2006 e s.m.i. (es. Reg. UE 420/2011)
Residui di fitofarmaci:	Entro i limiti massimi (LMR) previsti dal Reg. CE 396/2005 e s.m.i.
OGM	Prodotto ottenuto senza l'impiego di OGM e/o prodotti derivati in accordo con i Reg. CE 1829/2003, 1830/2003 e s.m.i.
Irraggiamento	Non sottoposto a trattamento con radiazioni ionizzanti
Allergeni	Vedi tabella a seguire
Imballaggio	Il materiale di confezionamento utilizzato è idoneo al contatto con gli alimenti e all'uso previsto; ai sensi della normativa cogente applicabile.

Valori Nutrizionali Medi per 100g di prodotto

Valore Energetico	kJ	1540
	kcal	363
Grassi	g	0.7
di cui: Saturi	g	0
Carboidrati	g	77
di cui Zuccheri	g	1.7
Fibre	g	2.2
Proteine	g	11
Sale	g	0

	Mod.MHS05-1 Scheda tecnica prodotto finito	STP n.001
	Prodotto: 00 AMARANTO	Agg. 07/04/2026

•Confezionamento	In sacchi da 25 kg di carta, o sfuso
•Lotto	Codice di produzione (MF, MG, RF, OF, MC), ultime due cifre dell'anno in corso, gg giuliano, A, progressivo numerico ad azzeramento giornaliero correlato al codice di produzione
•Shelf-life	Negli imballi primari integri: Sei mesi espresso in GG/MM/AA (Giorno, Mese e Anno)
•Modalità di conservazione	Conservare in un luogo fresco e asciutto
•Destinazione d'uso	Farina per pane a impasto diretto
•Limitazioni d'uso	Soggetti celiaci e persone allergiche a sostanze indicate nella tabella a seguire

Allergeni (Reg. CE n° 1169/2011 e smi)	L'allergene è presente nel prodotto come suo ingrediente e/o come costituente di un altro ingrediente del prodotto stesso		L'allergene è presente in altri prodotti con pericolo di contaminazione accidentale (es. linee di produzione comuni)		L'allergene è presente nello stabilimento di produzione stoccaggio (ma non sussiste rischio di contaminazione crociata)	
Cereali contenenti glutine*	SI		SI		-	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei.		NO		NO		NO
Uova e prodotti a base di uova.		NO		NO	SI	
Pesce e prodotti a base di pesce.		NO		NO		NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi.		NO		NO		NO
Soia e prodotti e prodotti a base di soia		NO	SI		-	-
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).		NO		NO	SI	
Frutta a guscio ** e prodotti derivati		NO		NO	SI	
Sedano e prodotti a base di sedano.		NO		NO		NO
Senape e prodotti a base di senape.		NO	SI		-	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		NO		NO	SI	
Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l come SO2.		NO		NO		NO
Molluschi e loro derivati		NO		NO		NO
Lupini e loro derivati		NO		NO		NO

* cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

** cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia).