

	Mod.MHS05-1 Scheda tecnica prodotto finito	STP n.132
	Prodotto: ORO PURO INTEGRALE	Agg. 14.09.2022

Prodotto	ORO PURO INTEGRALE		
Descrizione prodotto	Farina integrale di grano tenero		
Brand	Molino sul Clitunno <input checked="" type="checkbox"/>	Cliente <input type="checkbox"/>	Tutti <input type="checkbox"/>
Step principali processo	Macinazione e abburattamento		

Elenco Ingredienti		%
Farina di GRANO tenero integrale		

Le materie prime impiegate sono di origine emiliana certificata.

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.	1.3	1.7
	W	joules	220	240
	P/L		0.60	0.70

Valori Nutrizionali Medi (dati CEIRSA) per 100g di prodotto

Valore Energetico	kJ	1470
	kcal	351
Grassi	g	1.3
di cui: Saturi	g	0.2
Carboidrati	g	65
di cui Zuccheri	g	2.2
Fibre	g	9
Proteine	g	15.6
Sale*	g	0.05
*Quantità dovuta al sodio naturalmente presente		

	Mod.MHS05-1 Scheda tecnica prodotto finito	STP n.132
	Prodotto: ORO PURO INTEGRALE	Agg. 14.09.2022

•Confezionamento	In sacchi da 25-12.5-1 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 da impasti diretti per pane, pizza e pasticceria. Ideale per prodotti salutari, ricchi di fibre e sali minerali.
•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 in uno dei prodotti situati nello stabilimento di produzione stoccaggio (ma non sussiste rischio di contaminazione crociata)	
	SI	NO	SI	NO	-	-
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 SO ₂ .		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).