



Antico Molino
F.lli Persello


SCHEDA TECNICA

Linea **FARINE**

FARINA DI GRANO SARACENO

Rev.1 del 10/2019

Informazioni prodotto

| | | |
|-------------------------------------|--|---|
| Denominazione commerciale | Farina di grano saraceno |  |
| Denominazione legale | Farina di grano saraceno | |
| Destinazione d'uso | | |
| Shelf life conf. in carta | 6 mesi dalla data di produzione | |
| Shelf life conf. sottovuoto | 12 mesi dalla data di produzione | |
| Modalità di conservazione | Conservare in luogo fresco ed asciutto (max 20°C) | |
| Produzione e confezionamento | Prodotto nello stabilimento di Fraz. Azzida, 74 - 33049 S. Pietro al Natisone (UD) e confezionato da Antico Molino F.lli Persello nello stabilimento di via Gino Nais, 23 - 33010 Colloredo di M.A. (UD) | |

Valori nutrizionali (medi per 100g di prodotto)

| | |
|------------------------|-------------------|
| Calorie | 1456kJ – 344 Kcal |
| Grassi | 3,40g |
| di cui saturi | 0,64g |
| Carboidrati | 62,10g |
| di cui zuccheri | 2,00g |
| Fibra | 6,00g |
| Proteine | 13,10g |
| Sale | 27,50mg |

Allergeni (inclusi prodotti derivati)

| | |
|-------------------------------------|----|
| Cereali contenenti glutine | tr |
| Crostacei | - |
| Uova | tr |
| Pesce | - |
| Arachidi | - |
| Soia | tr |
| Latte | tr |
| Frutta a guscio | - |
| Sedano | - |
| Senape | - |
| Sesamo | tr |
| Anidride Solforosa e solfiti | - |
| Lupino | - |
| Molluschi | - |

-: non contiene; +: contiene; tr: possibili tracce.

Il molino consiglia

Ideale per crostate e torte, ottima per pasta come Pizzoccheri e Maltagliati; unica per la preparazione della gustosa Polenta Taragna se mescolata dal 10% al 30% con la nostra farina di mais. E se vuoi dare un tocco di rusticità al tuo pane, aggiungine in piccole quantità ai nostri preparati.

| Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche | | | | |
|---|---|-------------------------------|---------------|------------------------------|
| Umidità | 15,5% Max | | | |
| Contaminanti chimici | | | | |
| Parametro | Unità di misura | Valore | Limite | Riferimento normativo |
| Aflatossina B1 | µg/kg | <2 | 2 | Reg. 1881/2006 e s.m.i. |
| Aflatossine totali | µg/kg | <4 | 4 | Reg. 1881/2006 e s.m.i. |
| Don | µg/kg | <750 | 1250 | Reg. 1881/2006 e s.m.i. |
| Resisui fitosanitari e metalli pesanti | Conforme ai limiti di legge attualmente in vigore | | | |
| OGM | Assenti | | | |
| Contaminanti microbiologici | | | | |
| Parametri microbiologici | Conforme ai limiti di legge attualmente in vigore | | | |
| Caratteristiche Packaging e Pallettizzazione Confezioni in Carta | | | | |
| Formato | 1kg | 5kg | | |
| Codice Articolo | 0128GS | 0129GS | | |
| Codice EAN | 8057829491139 | 8057829491146 | | |
| Materiale | Carta Avana Accoppiato film OPP 20mc | Carta Avana | | |
| Tipo di confezione | Sacchetto cucito con finestrella | Sacchetto cucito con Maniglia | | |
| Dimensioni Confezione in (mm) | 105x65 h220 | 200x120 h280 + Maniglia | | |
| Confezioni per Cartone | 10pz | Pezzo singolo | | |
| Dimensioni Cartone in (mm) | 290x350 h225 | | | |
| Peso lordo imballo (kg) | 11,00 | 5,15 | | |
| Unità logistica (cm) | Epal Eur 80 x 120 | | | |
| Cartoni/Sacchetti per strato | 8 | 14 | | |
| Strati max per pallet | 5 | 8 | | |
| Altezza incluso pallet (cm) | 123 | 100 | | |
| Peso lordo incluso pallet (kg) | 460 | 600 | | |