



Antico Molino
F.lli Persello


SCHEMA TECNICA

Linea FARINE

GRANO 2

Rev.1 del 10/2019

Informazioni prodotto

| | | |
|------------------------------|--|---|
| Denominazione commerciale | Grano 2 - Tipo "2" Semi-Integrale |  |
| Denominazione legale | Farina di grano tenero tipo "2" macinata a pietra | |
| Destinazione d'uso | Farina ideale per la panificazione a lievitazione naturale, indicata per impasti ricchi di fibra. | |
| 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 Largo S. Giacomo, 1 - 33170 Pordenone 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 | 1433kJ – 338 Kcal |
| Grassi | 1,50g |
| di cui saturi | 0,30g |
| Carboidrati | 63,00g |
| di cui zuccheri | 0,90g |
| Fibra | 6,40g |
| Proteine | 15,00g |
| Sale | 0,00g |

Allergeni (inclusi prodotti derivati)

| | |
|------------------------------|----|
| Cereali contenenti glutine | + |
| 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

Adatta sia per panificazione che pasticceria, è indicata per la preparazione di impasti ricchi di fibra, saporiti, dal gusto e profumo "di una volta".

| Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche | |
|---|-----------|
| Umidità | 15,5% Max |
| Ceneri | 0,95% max |
| W (forza) | 260/280 |
| p/L (tenacità) | 0,60±0,10 |
| Assorbimento acqua | 65 - 70% |

| 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 | 0040GT2 | 0041GT2 |
| Codice EAN | 8057829490477 | 8057829490484 |
| 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 |