



Antico Molino
F.lli Persello


SCHEDA TECNICA

Linea **FARINE**

ITALIA

Rev.1 del 10/2019

Informazioni prodotto

Denominazione commerciale	Italia - Tipo "0" - Filiera 100% Italiana	
Denominazione legale	Farina di grano tenero italiano tipo "0"	
Provenienza grani	Italia	
Destinazione d'uso	Farina di forza debole, da usare per la preparazione di pane tipo toscano a breve lievitazione e paste secche in genere.	
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 in via Buscoldo, 27 bis - 46010 Cesole (MN) 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	1451kJ – 342 Kcal
Grassi	1,20g
di cui saturi	0,20g
Carboidrati	70,40g
di cui zuccheri	2,10g
Fibra	3,00g
Proteine	10,90g
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

Per lievitazioni medio-brevi (2-6 ore), ideale per impasti diretti, pane comune, pizza, frolle e grissini.

Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche	
Umidità	15,5% Max
Ceneri	0,65% max
W (forza)	200/220
p/L (tenacità)	0,45±0,10
Assorbimento acqua	50-55%

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	<75	1250	Reg. 1881/2006 e s.m.i.

Residui 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	0050ZP1	0051ZP5
Codice EAN	8057829490521	8057829490538
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