



## Scheda tecnica prodotto

### Farina di Farro tipo 2 Macinata a Pietra

Molino Angeli srl  
Via Crociale, 121 – Pietrasanta (LU)  
Tel. 0584.742805 – Fax 0584.740077  
E-mail: [info@molinoangeli.it](mailto:info@molinoangeli.it)



<b>Denominazione legale o di vendita</b>	<b>Ingredienti</b>
Farina di farro tipo 2	Farro

<b>Origine della materia prima</b>	<b>Destinazione d'uso</b>
Unione Europea	Alimentazione umana

Allergeni	Presente come ingrediente		Presente come tracce	
	Sì	No	Sì	No
Cereali contenenti glutine e derivati	x			
Crostacei e derivati		x		x
Uova e derivati		x		x
Pesce e derivati		x		x
Arachidi e derivati		x		x
Soia e derivati		x	x	
Latte e derivati		x		x
Frutta a guscio e derivati		x		x
Sedano e derivati		x		x
Senape e derivati		x	x	
Semi di sesamo e derivati		x	x	
Anidride solforosa e derivati >10 ppm		x		x
Lupini e derivati		x		x
Molluschi e derivati		x		x

Caratteristiche chimiche		
Parametro	Valore medio	
Proteine	13,8	%
Grassi	1,82	%
Carboidrati	65,8	%
Fibre	7,59	%
Ceneri	1,17	%
Sodio	< 0,0050	%

Parametro	Valore medio		Tolleranza
Umidità	12	%	15,5 MAX

Caratteristiche fisiche	
Granulometria	100% < 255 micron



## Scheda tecnica prodotto

### Farina di Farro tipo 2 Macinata a Pietra

**Molino Angeli srl**  
Via Crociale, 121 – Pietrasanta (LU)  
Tel. 0584.742805 – Fax 0584.740077  
E-mail: [info@molinoangeli.it](mailto:info@molinoangeli.it)



#### Caratteristiche microbiologiche

Carica microbica totale	100.000 ufc/g	Max
Enterobatteriacee	10.000 ufc/g	Max
E. Coli	10 ufc/g	Max
Muffe e lieviti	1000 ufc/g	Max
Salmonella Spp	ufc/25g	Assente

#### Dichiarazione nutrizionale

Gruppo	Valori medi per 100g di prodotto	
Energia	Kj / Kcal	1523 / 348
Grassi	g	1,82
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	g	0,27
Carboidrati	g	65,8
<i>di cui zuccheri</i>	g	1,32
Fibre	g	7,59
Proteine	g	13,8
Sale	g	< 0,0125

#### Riferimenti normativi

OGM	Il prodotto è stato ottenuto da materia prima non geneticamente modificata
Metalli pesanti	Reg. UE 1881/2006 e succ. mod. e int.
Fitofarmaci e pesticidi	DM 27/08/04, Reg. UE 396/2005, Reg. UE 839/2008 e succ. mod. e int.
Materiali a contatto	Idoneità alimentare in base al DM 73/93. Reg. 1935/2004. Reg. 2023/2006, Reg. 10/2011 e succ. mod. e int.
Radiazioni ionizzanti	Il prodotto non ha subito radiazioni ionizzanti Dir. UE 1999/2 e 1999/3 e succ. mod. e int.

#### Certificazione di prodotto

	Sì	No	Note
Biologico		X	Organo di controllo: ICEA Validità del certificato di conformità: 16.04.2023

#### Confezionamento

Tipo di confezionamento	Peso	Da consumarsi preferibilmente entro
Sacco di carta	25 Kg	6 mesi
Big Bag	1000 Kg	6 mesi

#### Conservazione

Conservare in luogo fresco, asciutto e pulito
---