



Scheda tecnica prodotto

Farina integrale di grano tenero di forza Macinata a pietra

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



Denominazione legale o di vendita	Ingredienti
Farina integrale di grano tenero	Grano tenero

Origine della materia prima	Destinazione d'uso
Italia	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	x
Semi di sesamo e derivati		x	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	13,13	%
Grassi	1,88	%
Carboidrati	65,10	%
Fibre	8,29	%
Ceneri	1,46	%
Sodio	< 0,0050	%

Proprietà reologiche		
Alveogramma Chopin	W: 230-250	P/L: 0,60

Parametro	Valore medio		Tolleranza
Umidità	11	%	15,5 MAX

Caratteristiche fisiche	
Granulometria	100% < 1400 micron



Scheda tecnica prodotto

Farina integrale di grano tenero di forza Macinata a pietra

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



Caratteristiche microbiologiche		
Gruppo	Unità	Valore
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	1466 / 346
Grassi	g	1,88
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	g	0,33
Carboidrati	g	65,10
<i>di cui zuccheri</i>	g	1,73
Fibra	g	8,29
Proteine	g	13,13
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