



Scheda tecnica prodotto

Farina di grano tenero tipo 1 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 di grano tenero tipo 1	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	12,0	%
Grassi	1,9	%
Carboidrati	69,8	%
Fibre	3,02	%
Ceneri	0,72	%
Sodio	0,004	%

Proprietà reologiche	
Alveogramma Chopin	W: 180-200

Parametro	Valore medio		Tolleranza
Umidità	11	%	15,5 MAX

Caratteristiche fisiche	
Granulometria	100% < 180 micron



Scheda tecnica prodotto

Farina di grano tenero tipo 1 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	
	Kj / Kcal	
Energia		1515/ 357
Grassi	g	1,9
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	g	0,33
Carboidrati	g	69,8
<i>di cui zuccheri</i>	g	1,53
Fibre	g	3,02
Proteine	g	12,0
Sale	g	0,01

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

	Si	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