



Scheda tecnica prodotto

Farina di grano tenero tipo 1 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 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	13,88	%
Grassi	1,38	%
Carboidrati	70,14	%
Fibre	3,77	%
Ceneri	0,71	%
Sodio	< 0,0050	%

Proprietà reologiche		
Alveogramma Chopin	W: 260-280	P/L: 0,60

Parametro	Valore medio		Tolleranza
Umidità	11	%	15,5 MAX

Caratteristiche fisiche	
Granulometria	100% < 180 micron



Scheda tecnica prodotto

Farina di grano tenero tipo 1 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	1510 / 356
Grassi	g	1,38
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	g	0,22
Carboidrati	g	70,14
<i>di cui zuccheri</i>	g	1,51
Fibra	g	3,77
Proteine	g	13,88
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