

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO (3.6)**

Vers.04 04/2018

PRODOTTO	"0" MANITOBA TELA
Ingredienti	Farine di grano tenero "0"
Impiego	Consigliato per la realizzazione di prodotti lievitati e non lievitati come croissant e babà, sfogliatelle e cialde, utilizzata per correggere farine di qualità inferiori, è ideale per la realizzazione di bighe ed è in grado di assorbire alte percentuali di acqua garantendo sempre la stessa tenuta
Modalità d'uso	Impasti a lunga e lunghissima lievitazione (> 18 ore) con eccellenti performance nella tecnologia del freddo: i tempi di lievitazione sono indicativi e variano in funzione delle condizioni produttive, delle caratteristiche dei lieviti impiegati e della temperatura ambiente.
Confezione	5 Kg e 25 Kg
Imballo	Sacchi in multistrato a valvola in carta e polietilene per alimenti
Lotto ed EAN13	Identificati sulla confezione d'imballo
Scadenza	6 mesi dalla macinazione
Allergeni	Glutine
Conservazione	In luogo fresco, areato e asciutto evitando l'esposizione diretta ai raggi solari

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per100g di prodotto edibile)**

Parametro	Valore	Tolleranza	U.M.	
PARTE EDIBILE		100		
ENERGIA	341		Kcal	
ACQUA	15.5	max	g	
CARBOIDRATI	69.5	min	g	
PROTEINE	16.5	min	g	
LIPIDI	1,0	max	g	

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE, REOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE**

	Parametro	Valore	Tolleranza	U.M.	Metodo		
CHIMICHE	Umidità	15.5	max	%	I.S.O. 712 - D.M. 27/05/85 – ICC 110 – AACC44.15.02		
	Ceneri	0.65	max	% S.S.	UNI .ISO 2171		
	Proteine (N*5.70)	16,5	min	% S.S.	D.M. 23/07/94		
	Glutine secco	13	min	% S.S.	ICC n.137/1		
	Falling number	400	± 50	Sec.	ISO 3093:1974		
REOLOGICHE	Alveografo di Chopin	P/L	0.50	± 0.20	AACC 54-30A, ICC 121, ISO 27971		
		W	450	± 40		(J*10 <sup>4</sup> )	
	Estentografo di Brabender	Energia	170	min		Cm2	ISO 5530 – 1 del 1997
		Estensibilità	200	min		mm	
	Fariografo Brabender	Assorbimento H <sub>2</sub> O	60	min		%	ISO 5530 – 1 del 1997
	Stabilità	19	min	m			
FILTH	Filtro test	frammenti insetti	25	max	n°/ 50 g	G.U.18/8/94 ; D.M. 12/01/99 suppl. 5	
		peli di roditori	assenti	max	n°/ 50 g		
MICROBIOLOGICHE	Carica batterica totale	10 <sup>6</sup>	max	(UFC/g)	ISO 4832:2006 ; M .U. 952/1:01		
	Coliformi totali	<500	max	(UFC/g)			
	Coliformi fecali	<500	max	(UFC/g)			
	Escherichia Coli	<500	max	(UFC/g)		M .U. 1185:00	
	Staphilococcus Aureus	10	max	(UFC/g)		ISO 6888 – 01/02/2000	
	Lieviti e Muffe	5000	max	(UFC/g)		ISO21527-2:2008	
	Salmonelle	assenti	max	(25/g)		ISO 6579 / 1993	
MICOTOSSINE	Aflatossine totali (B1/B2/G1/G2)	4	max	µg/Kg	Reg. CE 1881/2006		
	Aflatossina B1	2	max	µg/Kg			
	Ocratossina A	3	max	µg/Kg			
	Deossinivalenolo (DON)	750	max	µg/Kg			
	Zearaleone	75	max	µg/Kg			
METALLI	Piombo	0.2	max	mg/Kg	Dir. 08/03/2001		
	Cadmio	0.1	max	mg/Kg			
Altri contaminanti		Nei limiti di legge			D.M. 27/08/2004 e succ.int. e mod. UNI-ISO 12393		
Altri riferimenti legislativi		Reg. CE n. 852/2004 e succ.int. e mod.; Reg. CE n. 178/2002					

**Molino Scoppetiuolo srl** C.da Maccarone n°3 – 83035 Grottaminarda (AV) Tel. 0825 446493 – Fax. 0825 446798 – [www.molinoscoppetiuolo.it](http://www.molinoscoppetiuolo.it) – Email [molinoscoppetiuolo@libero.it](mailto:molinoscoppetiuolo@libero.it)