



All_14 rev 00 del 20 05 2017

SCHEDA TECNICA FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" MANITOBA

Denominazione

Farina di grano tenero tipo "0" **MANITOBA**

Marchio

F.lli Cellino

Fornitore

Prodotto e confezionato da: Simec SPA – Loc. Cirras 09096 Santa Giusta (OR)

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo 0

Origine

UE-NON UE

Allergeni

Può contenere SOIA, SENAPE

Caratteristiche CHIMICO - FISICHE

Umidità s.s. max 15,50%

Ceneri s.s. max 0,65%

Glutine umido min 34,00%

Falling number min 250 sec.

Alveografo CHOPIN

Lavoro di deformazione "W" 380-450

Rapporto di equilibrio "P/L" $0,70 \pm 0,10$

Farinografo BRABENDER

Assorbimento min 60%

Stabilità min 14'

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	VALORI MEDI	100g
ENERGIA	kJ	1474
	kcal	348
Grassi	g	1,5
di cui acidi grassi saturi	g	0,6
Carboidrati	g	67
di cui zuccheri	g	1,4
Fibre	g	3,0
Proteine	g	15
Sale	g	0,10

Conservazione

La farina, conservata in luogo fresco asciutto e pulito, in confezione originale e chiusa, deve essere consumata entro la data di utilizzo riportata sulla confezione. TMC 240 giorni TMA 230 giorni

Società Industria Molitoria Ercole Cellino S.p.A.

SIMEC SPA - STABILIMENTO e SEDE LEGALE: LOC. CIRRAS - 09096 S. GIUSTA (ORISTANO) - TEL. 0783 376060 - FAX 0783 359970

FILIALE CAGLIARI: VIA PO, 4 - TEL. 070 275620 - FAX 070 288807

FILIALE DI SANLURI: Ex. S.S. 131 KM 43,200 - TEL. 070 938091 - FAX 070 9370541

P.IVA 01000390953 - C.F. 00218500924 - R.E.A. 123124 - CAP.SOC. € 6.500.000 I.V.



Caratteristiche generali

La farina si presenta pura ed omogenea esente da sostanze antimicrobiche, conservanti, coloranti, additivi o coadiuvanti tecnologici di qualsiasi specie.

Non presenta infestazione in atto o residui di contaminazione da parassiti o roditori, da alterazioni di qualsiasi entità ed origine, da terra, sabbia sostanze e corpi estranei di qualsiasi natura.

Nel complesso ogni singola farina prodotta è conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare modo al D.P.R. n. 187/2001

Caratteristiche organolettiche

Aspetto *polvere leggermente granulare o impalpabile liscia, scorrevole al tatto*

Colore *bianco, omogeneo, esente da particelle scure, rossastre, gialle, di tonalità e colorazioni estranee*

Odore *gradevole, tipico in misura appena percettibile, esente da odore di stantio, di rancido e da qualsiasi altro odore estraneo*

Sapore *tipico*

Condizioni di trasporto

Non occorrono particolari procedure di trasporto

Modalità d'uso

Farina di forza. Ideale per la preparazione di pane a lunga lievitazione

Confezioni

25 kg EAN 8012593000246

Standard Microbiologici

Carica batterica totale	< 10 ⁵	Ufc/g
Muffe	< 10 ³	Ufc/g
Enterobatteri	< 10 ²	Ufc/g
Escherichia coli	< 10	Ufc/g
Bacillus cereus	< 10	Ufc/g
Salmonella spp	assente in 25 g	

Standard Tossicologiche

Aflatossine totali	< 4	ppb
Aflatossina B1	< 2	ppb
Ocratossina A	< 3	ppb
Deossivalenolo	< 750	ppb
Zearalenone	< 75	ppb

Filth Test

Metodo acetoneitrico G.U. 18/8/94

frammenti totali < 25-50 gr

Ufficio Qualità Simec spa
Loc. Cirras
09096 Santa Giusta (OR)

RGQ: Celestina Deiana email: laboratorio@molinosimec.it

Santa Giusta, 4 agosto 2021