



All_14 rev 00 del 20 05 2017

SCHEDA TECNICA FARINA DI GRANO TENERO TIPO “00” ROSSO BLU

Denominazione

Farina di grano tenero tipo “00” ROSSO BLU

Marchio

F.lli Cellino

Fornitore

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

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo 00

Origine

UE-NON UE

Allergeni

Può contenere SOIA, SENAPE

Caratteristiche CHIMICO - FISICHE

Umidità s.s. max 15,50%

Ceneri s.s. max 0,55%

Glutine umido min 28,00%

Falling number min 250 sec.

Alveografo CHOPIN

Lavoro di deformazione “W” 290-340

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

Farinografo BRABENDER

Assorbimento min 57%

Stabilità min 10’

Caratteristiche nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	VALORI MEDI	100g
ENERGIA	kJ	1436
	kcal	339
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	12,8
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: S.S. 131 KM 43,200 - TEL. 070 938091 - FAX 070 9370541

P. IVA 01000390953 - C.F. 00218500924 REGISTRO IMPRESE ORISTANO 339/2000 - R.E.A. 123124 - CAP.SOC. € 6.500.000,00 I.V.



Caratteristiche generali

La farina di grano tenero è ottenuta direttamente dalla macinazione del grano liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

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	<i>polvere leggermente granulare o impalpabile liscia, scorrevole al tatto</i>
Colore	<i>bianco, omogeneo, esente da particelle scure, rossastre, gialle, di tonalità e colorazioni estranee</i>
Odore	<i>gradevole, tipico in misura appena percettibile, esente da odore di stantio, di rancido e da qualsiasi altro odore estraneo</i>
Sapore	<i>tipico</i>

Confezioni

25 kg - EAN 8012593020084

Condizioni di trasporto

Non occorrono particolari procedure di trasporto

Modalità d'uso

Ideale per la preparazione di pane soffiato

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

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: S.S. 131 KM 43,200 - TEL. 070 938091 - FAX 070 9370541

P. IVA 01000390953 - C.F. 00218500924 REGISTRO IMPRESE ORISTANO 339/2000 - R.E.A. 123124 - CAP.SOC. € 6.500.000,00 I.V.