



Molino Rivetti Pietro srl

sede legale: via Roma 64
unità locale: cascina Ciocchino
25030 Maclodio (Bs)

tel. 030 9973615 – 030 978218 fax 030 9780800
Sito: www.ilpanedianna.it mail: info@ilpanedianna.it

Registro Imprese di BRESCIA n. 03492610179
Capitale Sociale € 93.600,00 i.v.
Numero R.E.A 407699



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

REVISIONE 02

DEL 18/06/20

TIPOLOGIA PRODOTTO: Farina di grano tenero tipo "0" ** F.13

FORMATO E CONFEZIONAMENTO: sfuso oppure sacco da 25Kg, sacco in carta per alimenti.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE: polvere bianca. Odore e gusto neutri.

CONSERVAZIONE E SHELF-LIFE: conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore. Il prodotto integro ha una shelf-life di 6 mesi.

ALLERGENI: glutine (può contenere tracce di soia)

USO DESIGNATO: panificazione

PARAMETRI ALVEOGRAFICI		CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
CHOPIN	W 290/310	Umidità	< 15,50 %
	P/L 0,55 – 0,60	Ceneri	< 0,65 %
		Glutine	≥ 9%
FALLING NUMBER	250/300		

ANALISI MICROBIOLOGICHE E LIMITI IGIENICO SANITARI

Parametri analitici microbiologici	Un. Mis./Rif	Valori accertati
Carica microbica mesofila	UFC/g	< 1000.000
Coliformi totali	UFC/g	<100
Coliformi fecali	UFC/g	ASSENTI
Escherichia coli	UFC/g	<10
Stafilococcus aureus	UFC/g	<10
Salmonelle sp	/25	Assenti
Muffe	UFC/g	<1000
Lieviti	UFC/g	<100
Micotossine		Nei limiti di legge
Filth test (residui totali)		<50

PER IMPASTI DI MEDIA/CORTA LIEVITAZIONE