



## Molino Rivetti Pietro srl

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

tel. 030 9973615 – 030 978218 fax 030 9780800  
Sito: [www.ilpanedianna.it](http://www.ilpanedianna.it) mail: [info@ilpanedianna.it](mailto: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 00

DEL 18/06/20

**TIPOLOGIA PRODOTTO:** Farina di grano tenero tipo "0" \*\*\* F.36

**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 320/330	Umidità	< 15,50 %
	P/L 0,58 – 0,62	Ceneri	< 0,65 %
		Glutine	>9,5 %
FALLING NUMBER	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 LIEVITAZIONE