



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 01

DEL 18/06/20

TIPOLOGIA PRODOTTO: Farina di grano tenero tipo INTEGRALE

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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE: polvere bianca/grigia con parti cruscali. 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.

ALLEGNI: glutine (può contenere tracce di soia)

USO DESIGNATO: panificazione

PARAMETRI ALVEOGRAFICI		CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
CHOPIN	ND	Umidità	< 15,50 %
	ND	Ceneri	1,30 -1,70%
		Glutine	≥ 11%
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