

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

FARINA SENZA GLUTINE

Semilavorato in polvere per prodotti da forno a base di amido di mais e farina di riso.

Cod. 901 Panificazione e Pizzeria

Allergeni: conforme alla normativa vigente; non contiene allergeni.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: bianco.

Odore: assenza di odori.

Sapore: proprio.

Aspetto: impalpabile, assenza di corpi estranei.

Composizione:

Amido di mais, farina di riso, zucchero, fibra di Psyllium, fibra di cicoria, addensante (gomma di guar), E464, maltodestrine da mais.

OGM: Assenti.

Filth Test:

Artropodi vivi o morti: Assenti

Frammenti di insetti: ≤ 25 n/50g

Peli di roditore: Assenti

Residui Fitofarmaci e Residuo Metalli

Pesanti:

Entro limiti di legge.

Destinazione d'uso: Prodotto per la produzione di prodotti da forno senza glutine. Ideale per pane in generale, focaccia morbida, schiaccia secca, pasticceria e pasta fresca.

Micotossine:

Aflatossine B $1 \leq 2$ ppb

Aflatossine tot. ≤ 4 ppb

Ocratossina A ≤ 3 ppb

Zearalenone ≤ 75 ppb

DON (Deossinivalenolo) ≤ 750 ppb

Valori igienico-microbiologici:

Carica Microbica Mesofila ≤ 100.000 UFC/g

Muffe ≤ 1.000 UFC/g

Lieviti ≤ 1.000 UFC/g

Anaerobi Solfito Riduttori ≤ 100 UFC/g

Escherichia Coli max. 3 MPN/g

Stafilococchi Aurei max. 10 UFC/g

Coliformi totali ≤ 1.000 MPN/g

Salmonelle assenti/25g

Conservazione minima: da consumarsi entro 12 mesi dalla data di confezionamento.

Condizioni di imballaggio: sacchi di carta multifoglio da 15 Kg.

Condizioni di stoccaggio: conservare in luogo fresco ed asciutto e al riparo dalla luce solare. La confezione deve essere immediatamente richiusa dopo ogni utilizzo.

Edi.1

13/04/2016



Spa Società di Macinazione
Largo S. Giacomo 1 - 33170 Pordenone (Italia)
Tel. +39 0434 362421 – Fax +39 0434 554119
welcome@molinopn.com - www.molinopn.com

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

FARINA SENZA GLUTINE

Semilavorato in polvere per prodotti da forno a base di amido di frumento deglutinato.

Cod. 902 Frolla

Allergeni: conforme alla normativa vigente; contiene lattosio.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: bianco.

Odore: assenza di odori.

Sapore: proprio.

Aspetto: impalpabile, assenza di corpi estranei.

Composizione:

Amido di frumento deglutinato, zucchero, fibra di Psyllium, fibra di agrume, fibra di bambù, fecola di patata, latte magro in polvere, agenti lievitanti (pirofosfato acido di sodio, sodio bicarbonato), addensante (gomma di xantano), sale, aromi.

OGM: Assenti.

Filth Test:

Artropodi vivi o morti: Assenti

Frammenti di insetti: ≤ 25 n/50g

Peli di roditore: Assenti

Residui Fitofarmaci e Residuo Metalli

Pesanti:

Entro limiti di legge.

Destinazione d'uso: Prodotto per la produzione di pasta frolla senza glutine. Semplicità, personalizzazione e garanzia di un ottimo prodotto finito sono tra le sue caratteristiche salienti.

Micotossine:

Aflatossine B $1 \leq 2$ ppb

Aflatossine tot. ≤ 4 ppb

Ocratossina A ≤ 3 ppb

Zearalenone ≤ 75 ppb

DON (Deossinivalenolo) ≤ 750 ppb

Valori igienico-microbiologici:

Carica Microbica Mesofila ≤ 100.000 UFC/g

Muffe ≤ 1.000 UFC/g

Lieviti ≤ 1.000 UFC/g

Anaerobi Solfito Riduttori ≤ 100 UFC/g

Escherichia Coli max. 3 MPN/g

Stafilococchi Aurei max. 10 UFC/g

Coliformi totali ≤ 1.000 MPN/g

Salmonelle assenti/25g

Conservazione minima: da consumarsi entro 12 mesi dalla data di confezionamento.

Condizioni di imballaggio: sacchi di carta multifoglio da 15 Kg.

Condizioni di stoccaggio: conservare in luogo fresco ed asciutto e al riparo dalla luce solare. La confezione deve essere immediatamente richiusa dopo ogni utilizzo.

Edi.1

13/04/2016



Spa Società di Macinazione
Largo S. Giacomo 1 - 33170 Pordenone (Italia)
Tel. +39 0434 362421 – Fax +39 0434 554119
welcome@molinopn.com - www.molinopn.com

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

FARINA SENZA GLUTINE

Semilavorato in polvere per prodotti da forno a base di amido di frumento deglutinato.

Cod. 903 Pan di Spagna

Allergeni: conforme alla normativa vigente; contiene soia.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: bianco.

Odore: assenza di odori.

Sapore: proprio.

Aspetto: impalpabile, assenza di corpi estranei.

Composizione:

Amido di frumento deglutinato, zucchero, emulsionanti (E472b, E477), sciroppo di glucosio, farina di soia, agenti lievitanti (pirofosfato disodico E450i, sodio bicarbonato E500ii), addensante (gomma di guar), sale, aromi.

OGM: Assenti.

Filth Test:

Artropodi vivi o morti: Assenti

Frammenti di insetti: ≤ 25 n/50g

Peli di roditore: Assenti

Residui Fitofarmaci e Residuo Metalli

Pesanti:

Entro limiti di legge.

Destinazione d'uso:

Prodotto per la produzione di Pan di Spagna senza glutine. Versatilità, semplicità nell'utilizzo e garanzia di un ottimo prodotto finito sono le sue caratteristiche salienti.

Micotossine:

Aflatossine B $1 \leq 2$ ppb

Aflatossine tot. ≤ 4 ppb

Ocratossina A ≤ 3 ppb

Zearalenone ≤ 75 ppb

DON (Deossinivalenolo) ≤ 750 ppb

Valori igienico-microbiologici:

Carica Microbica Mesofila ≤ 100.000 UFC/g

Muffe ≤ 1.000 UFC/g

Lieviti ≤ 1.000 UFC/g

Anaerobi Solfito Riduttori ≤ 100 UFC/g

Escherichia Coli max. 3 MPN/g

Stafilococchi Aurei max. 10 UFC/g

Coliformi totali ≤ 1.000 MPN/g

Salmonelle assenti/25g

Conservazione minima: da consumarsi entro 12 mesi dalla data di confezionamento.

Condizioni di imballaggio: sacchi di carta multifoglio da 15 Kg.

Condizioni di stoccaggio: conservare in luogo fresco ed asciutto e al riparo dalla luce solare. La confezione deve essere immediatamente richiusa dopo ogni utilizzo.

Edi.1

13/04/2016



Spa Società di Macinazione
Largo S. Giacomo 1 - 33170 Pordenone (Italia)
Tel. +39 0434 362421 - Fax +39 0434 554119
welcome@molinopn.com - www.molinopn.com

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

FARINA SENZA GLUTINE

Semilavorato in polvere per prodotti da forno a base di amido di frumento deglutinato.

Cod."904" Cake

Allergeni: conforme vigente; contiene soia.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: bianco.

Odore: assenza di odori.

Sapore: proprio.

Aspetto: impalpabile, assenza di corpi estranei.

Composizione:

Amido di frumento deglutinato, zucchero, amido di mais modificato, agenti lievitanti (pirofosfato disodico E450i, sodio bicarbonato E500ii), addensante (gomma di guar), emulsionanti (E472b, E477), sciroppo di glucosio, farina di soia, sale, aromi, addensante (E415).

OGM: Assenti.

Filth Test:

Artropodi vivi o morti: Assenti

Frammenti di insetti: ≤ 25 n/50g

Peli di roditore: Assenti

Residui Fitofarmaci e Residuo Metalli

Pesanti:

Entro limiti di legge.

Destinazione d'uso: Prodotto per la produzione di cakes, muffins ed altri tipi di torte senza glutine. Struttura morbida e appetibile, lunga conservazione. Semplicità di utilizzo e ampia possibilità di personalizzazione.

Micotossine:

Aflatossine B $1 \leq 2$ ppb

Aflatossine tot. ≤ 4 ppb

Ocratossina A ≤ 3 ppb

Zearalenone ≤ 75 ppb

DON (Deossinivalenolo) ≤ 750 ppb

Valori igienico-microbiologici:

Carica Microbica Mesofila ≤ 100.000 UFC/g

Muffe ≤ 1.000 UFC/g

Lieviti ≤ 1.000 UFC/g

Anaerobi Solfito Riduttori ≤ 100 UFC/g

Escherichia Coli max. 3 MPN/g

Stafilococchi Aurei max. 10 UFC/g

Coliformi totali ≤ 1.000 MPN/g

Salmonelle assenti/25g

Conservazione minima: da consumarsi entro 12 mesi dalla data di confezionamento.

Condizioni di imballaggio: sacchi di carta multifoglio da 15 Kg.

Condizioni di stoccaggio: conservare in luogo fresco ed asciutto e al riparo dalla luce solare. La confezione deve essere immediatamente richiusa dopo ogni utilizzo.

Edi.1

13/04/2016



Spa Società di Macinazione
Largo S. Giacomo 1 - 33170 Pordenone (Italia)
Tel. +39 0434 362421 – Fax +39 0434 554119
welcome@molinopn.com - www.molinopn.com

