



Molino Soncini Cesare

Scheda Tecnica Prodotto

Codice articolo: **41.06.01**

FARINA DI SEGALE

(Prodotto destinato all'alimentazione umana)

Produzione:

La materia prima impiegata proviene da partite di segale selezionate e controllate secondo parametri predefiniti (umidità, peso specifico, calibratura, impurità, assenza di colore e odori non tipici, tipi di trattamenti in campo ecc...).

Informazioni allergeni

Il prodotto contiene glutine. Può contenere tracce di soia.

Informazioni OGM

Non contiene O.G.M. secondo i regolamenti CE 258/97, CE 1829/2003 e CE 1830/2003

Analisi organolettica:

Aspetto:	farina
Colore:	bianco-grigio
Odore:	neutro
Sapore:	neutro

Granulometria:

100 % inferiore a 400 micron

Specifiche chimiche:

PARAMETRI	VALORE MEDIO s.t.q.	TOLLERANZA
Umidità	13 %	± 1,5
Proteine (Nx6,25)	9 %	± 1
Lipidi	1,5 %	± 0,2
Cellulosa (metodo Weende)	1 %	± 0,2
Minerali	1,5 %	± 0,2
Fibra alimentare	12 %	± 1,5
Amido totale	57 %	± 2



Molino Soncini Cesare

Scheda Tecnica Prodotto

Codice articolo: **41.06.01**

Valore energetico

369 Kcal/100g

Specifiche microbiologiche:

Conta microbica totale	100000 ufc/g	MAX
Muffe	2000 ufc/g	MAX
Lieviti	2000 ufc/g	MAX
Coliformi fecali	assenti in 1 g	
Salmonelle	assenti in 25 g	

Caratteristiche igienico-sanitarie

Residui di antiparassitari, prodotti fitosanitari, micotossine inferiori ai limiti imposti dalla normativa vigente.

Confezione

Sacchi in carta multistrato cuciti da 25 kg

Conservazione

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto.

Evitare l'esposizione diretta ai raggi solari;

nelle condizioni sopra riportate il prodotto mantiene inalterate le sue caratteristiche per un periodo non inferiore ai 6 mesi.