



... è una società del gruppo Lo Conte

SCHEDA TECNICA: FARINA “0” TRAMONTI ORO plus EAN 8004917005778

Denominazione

FARINA TIPO “0” TRAMONTI ORO plus

Ingredienti

Farina di **grano** tenero tipo “0”, farina di **germe**(1%).

Descrizione

La “0” TRAMONTI ORO plus è una farina ottenuta dalla macinazione di pregiati grani europei miscelati con grani canadesi tipo “Manitoba”, il cui germe è stato mantenuto all’interno: con un procedimento esclusivo il cuore del grano, macinato a pietra, viene estratto dal chicco e lasciato nella farina. Per merito del germe di grano l’impasto è facile da stendere e non si strappa. Una caratteristica di valore, anche economica, è la stabilità alta che a parità di W di altre farine, mantiene molto più a lungo le caratteristiche e la rende ideale per le lunghe lievitazioni. Durante l’impasto, il germe e la bassa umidità del prodotto aumentano la resa in panetti per ogni sacco (si ottiene la stessa pizza con il 5% d’impasto in meno). Ideale per tutti i tipi di forni.

Destinazione ed impiego

Ideale per la pizza con lavorazioni che richiedono tempi lunghi di lievitazione (12/24 ore a temperatura ambiente – in frigo 24/48 ore).

Valori tecnici

Si attesta che la fornitura è conforme:

- ai requisiti del decreto legislativo n. 197/07 (ex155/97) in recepimento della direttiva CE 93/43 e succ. modifiche
- alla vigente normativa di legge in merito alle sostanze attive di prodotti fitosanitari tollerati nei prodotti destinati all’alimentazione umana
- alla vigente normativa di legge in materia di micotossine e non contiene OGM
- alle seguenti specifiche tecniche riportate nella presente scheda tecnica

Caratteristiche organolettiche

Aspetto polvere impalpabile liscia, scorrevole al tatto.

Colore bianco tipico, omogeneo, esente da particelle o colorazioni estranee.

Molino Vigevano 1936 s.r.l

Sede Legale Via Quaranta, 40
20158 (MI)
P.IVA 08214660964

Stab. Via Pietro Grocco, 917/919
27036 Mortara (PV)
t +39 0384 298479
f +39 0384 299057
molinovi@molinovigevano.it

Stab. Zona Industriale, 83040 Frigento (AV)
t +39 0825 448241
f +39 0825 099826
molinovigevano@loconte.org

Cedis Via Vallepiana, 80
63074 San Benedetto del Tronto (AP)
t +39 0735 753790

Cap. Soc. € 100.000 int. vers.
REA MI 2010084
Registro Imprese MI



... è una società del gruppo Lo Conte

Odore gradevole, tipico, esente da qualsiasi altro odore estraneo.
Sapore tipico.

Filth Test

Metodo della G.U.18/8/94 frammenti totali < 25/50 gr

Standard chimici e reologici (Valori medi)

CARATTERISTICHE	UNITA' DI MISURA	VALORE STD MEDIO
Umidità	%	13.5 - 15
Proteine	% s.s.	14-15
W	*10 ⁴ Joules	330-360
P/L		0.60-0.80
Assorbimento	%	58.5
Stabilità	min	>17'

Standard Microbiologici e chimici

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Valore	Tolleranza	U.M.
Carica microbica totale	500.000	Max	Ufc/g
Coliformi totali	1000	Max	Ufc/g
Coliformi fecali	10	Max	Ufc/g
Escherichia Coli	10	Max	Ufc/g
Muffe	5000	Max	Ufc/g
Lieviti	5000	Max	Ufc/g
Bacillus Cereus	50	Max	Ufc/g
Stapylococcus aureus	10	Max	Ufc/g
Salmonella	Assente		25 g
Filth test	25	Max	Fram/50g
MICOTOSSINE			
Aflatossine totali	2	+2	Ppb

Molino Vigevano 1936 s.r.l

Sede Legale Via Quaranta, 40
20158 (MI)
P.IVA 08214660964

Stab. Via Pietro Grocco, 917/919
27036 Mortara (PV)
t +39 0384 298479
f +39 0384 299057
molinovi@molinovigevano.it

Stab. Zona Industriale, 83040 Frigento (AV)
t +39 0825 448241
f +39 0825 099826
molinovigevano@loconte.org

Cedis Via Vallepiana, 80
63074 San Benedetto del Tronto (AP)
t +39 0735 753790

Cap. Soc. € 100.000 int. vers.
REA MI 2010084
Registro Imprese MI



... è una società del gruppo Lo Conte

Aflatossina B1	1	+1	Ppb
Ocratossina A	1,5	+1,5	Ppb
Deossinivalenolo	375	+375	Ppb
METALLI PESANTI			
Piombio	0,2	Max	Ppm
Cadmio	0,1	Max	Ppm

Allergeni

Allergene	Presente	Assente	Possibile contaminazione crociata	
			Presente	Assente
Cereali contenenti glutine	X			X
Crostacei		X		X
Uova e derivati		X		X
Pesce		X		X
Frutta a guscio		X		X
Soia		X	X	
Latte e derivati		X		X
Solfiti		X		X
Sedano		X		X
Senape		X		X
lupino		X		X
Sesamo		X		X

Imballaggio

Confezione in sacchi da 10 kg o 25 kg.

Shelf Life

La farina viene prodotta per una conservazione non inferiore a 12 mesi. Si consiglia di conservare in luogo fresco ed asciutto

Molino Vigevano 1936 s.r.l

Sede Legale Via Quaranta, 40
20158 (MI)
P.IVA 08214660964

Stab. Via Pietro Grocco, 917/919
27036 Mortara (PV)
t +39 0384 298479
f +39 0384 299057
molinovi@molinovigevano.it

Stab. Zona Industriale, 83040 Frigento (AV)
t +39 0825 448241
f +39 0825 099826
molinovigevano@loconte.org

Cedis Via Vallepiana, 80
63074 San Benedetto del Tronto (AP)
t +39 0735 753790

Cap. Soc. € 100.000 int. vers.
REA MI 2010084
Registro Imprese MI



... è una società del gruppo Lo Conte

Valori nutrizionali

ENERGIA	1554 KJ 366 kcal
GRASSI g	0.8
DI CUI SATURI g	0.2
CARBOIDRATI g	75.1
DI CUI ZUCCHERI g	1.7
FIBRE g	1.5
PROTEINE g	14.5
SALE g	0.01

Molino Vigevano 1936 s.r.l.

Sede Legale Via Quaranta, 40
20158 (MI)
P.IVA 08214660964

Stab. Via Pietro Grocco, 917/919
27036 Mortara (PV)
t +39 0384 298479
f +39 0384 299057
molinovi@molinovigevano.it

Stab. Zona Industriale, 83040 Frigento (AV)
t +39 0825 448241
f +39 0825 099826
molinovigevano@loconte.org

Cedis Via Vallepiana, 80
63074 San Benedetto del Tronto (AP)
t +39 0735 753790

Cap. Soc. € 100.000 int. vers.
REA MI 2010084
Registro Imprese MI