



Brio S.P.A. div. F.G.V.
Via Sommacampagna n.63
37137 Verona (VR)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 03 del 8 10 2011

Denominazione prodotto	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"		Da Agricoltura biologica	
Descrizione prodotto	Farina di grano tenero tipo "0". Per pane, focacce, pizze.			
Codice prodotto	5 8 0 9 0 0 0 3			
Codice ean	8 0 1 9 7 9 7 5 2 0 0 9 0			
Regione/Stato di produzione	Italia.			
Certificazioni/Marchi	BIO	<input checked="" type="checkbox"/>	DOP	<input type="checkbox"/>
	IGP	<input type="checkbox"/>	DOC	<input type="checkbox"/>
	STG	<input type="checkbox"/>	Equo & Sol.	<input type="checkbox"/>
	Altro		Marchio	Antico Molino Rosso.
Fornitore	Antico Molino Rosso.			
Organismo di Controllo	ICEA.			

Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0".			
Allergeni*	Cereali contenenti glutine.			
Caratteristiche organolettiche	Aspetto	Tipico della farina.		
	Consistenza	Polvere.		
	Colore	Bianco.		
	Odore	Tipico di farina.		
	Sapore	Tipico di farina.		
Tecnologia produttiva	Prodotto ottenuto dalla macinazione a pietra.			
Shelf life	12 mesi (se mantenuto nelle condizioni indicate).			
Conservazione	A temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce.			
Istruzioni per l'utilizzo	Non sono presenti particolari istruzioni.			
Misure richieste per la distribuzione	Automezzi che rispettino gli standard di sicurezza igienico - sanitari.			

Caratteristiche chimico-fisiche	Umidità	14,50 %	Proteine	11,50 %
	Ceneri	0,65 %	Carboidrati	/ %
	Grasso t.q.	/ %	aw	0,85
	Grasso s.s.	/ %	Glutine su s.s.	15,10

Caratteristiche nutrizionali (per 100 g di prodotto)	Acqua	/ g	Carboidrati	76,7 g
	Proteine	13 g	di cui zuccheri	/ g
	Grassi	1,0 g	di cui amido	/ g
	di cui saturi	/ g	Fibra	/ g
	di cui monoinsaturi	/ g	Energia	362 Kj
	di cui polinsaturi	/ g		1536 Kcal

Caratteristiche microbiologiche	CBT	< 10 ⁵ UFC/g	E. coli	< 10 UFC/g
	L. monocytogenes	assenza in 25 g	S. aureus	< 10 UFC/g
	Muffe e lieviti	< 10 ³ MPN/g	Salmonella spp	assenza in 25 g

Dati tecnici confezione	Tipo e materiale	Sacchetto PP.		
	Tecnologia	ATM.		
	Dimensioni	L 10 cm	P 6 cm	H 16 cm
	Quantità	Peso Netto 1 Kg	Peso Lordo	

Dati tecnici imballo	Tipo e materiale			
	Pezzi per collo	10		
	Dimensioni	L cm	P cm	H cm

Dati tecnici pallet	Tipo	Euro Epal.		
	Colli per pallet		Pezzi per pallet	500
	Dimensioni	L 50 cm	P cm	H 120 cm

* Su specifica richiesta sono disponibili informazioni riguardo alla presenza di eventuali allergeni nello stabilimento produttivo.