

Molino

**TARAMAZZO**

di Taramazzo Natalino

Reg. Valle, 31 12070 – Pezzolo Valle Uzzone (CN)

Tel. 0173 87040 – Fax 0173 827914

[www.molinetaramazzo.it](http://www.molinetaramazzo.it) – [info@molinetaramazzo.it](mailto:info@molinetaramazzo.it)

[molinetaramazzo@pecimprese.it](mailto:molinetaramazzo@pecimprese.it)

P.IVA 00289750044 Cod. Fisc. TRMNLN49T24H695K



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ  
ISO 9001:2008  
CERTIFICAZIONE SISTEMA

## SCHEDA TECNICA FARINA "00"

**PRODOTTO:** Farina ottenuta dalla macinazione e conseguente abburrattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità (Legge n.580 del 04/07/1967, Normativa in vigore HACCP).

**SCADENZA:** 8 mesi

**ODORE:** Caratteristiche di prodotto fresco, con assenza di odori sgradevoli di muffa, di rancido o provenienti dalla presenza di semi velenosi.

**CONFEZIONI:** Sacchi carta da kg. 1 - 5 - 10 - 25  
**IMPIEGO:** Panificazione e pasta fresca fatta in casa.

**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:** In locali freschi ed asciutti.

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

<b>UMIDITA' %</b>	15,50% max:
<b>CENERI s.s. %</b>	nei limiti di legge
<b>GLUTINE s.s. %</b>	9%
<b>W</b>	170-190
<b>P/L</b>	0,4-0,6
<b>COLORE:</b>	Bianco panna

N.B. Dati indicativi perché soggetti alle caratteristiche del grano dell'annata in corso.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>C.B.T.</b>	<100.000 ufc/gr.	<b>LIEVITI</b>	1000 ufc/gr. Max
<b>COLIFORMI TOTALI</b>	< 500 ufc/gr.	<b>MUFFE</b>	1000 ufc/gr. Max

**Molino Taramazzo**  
**Pezzolo V.U. (CN)**