



RIGGI M. & A. FRATELLI S.R.L.

VIA G. BORREMANS N. 116 - 93100 CALTANISSETTA
PART. IVA E COD. FISC. 01817890856 - TELEFONO E FAX 0934 555070
NUMERO ISCR. REG. IMPRESE DI CALTANISSETTA 01817890856

WWW.MOLINIRIGGI.IT

E-MAIL: INFO@MOLINIRIGGI.IT



SCHEMA TECNICA

FARINA DI GRANO ANTICO SICILIANO
TIMILIA
Burattata

FARINA DI GRANO ANTICO SICILIANO TIMILIA MACINATA A PIETRA NATURALE

**Descrizione: Farina di grano duro antico siciliano "Timilia",
Tipo 1 macinata a pietra naturale La Fertè**

Farina prodotta da grano duro siciliano varietà Timilia altamente selezionato per ottenere una farina adatta alla preparazione di pasta, pane, pizza e dolci.

Si specifica che questa farina è priva di aggiunta di glutine e altri miglioratori.

CARATTERISTICHE TECNICHE

	Valori rilevati con l'ultima analisi	Valori limite azienda	Frequenza analitica
Indice di forza W	180	180/220	Semestrale
Indice di assorbimento P/L	2,00	1,90/2,5	Semestrale
Grado di elasticità IE	40	40/42	Semestrale

I processi di pulitura dei grani, macinazione, setacciatura fino all'insacco avvengono esclusivamente presso la Riggi M. & A. Fratelli s.r.l.

Imballaggio di tipo primario / Confezione: sacchi di carta da kg 1, idonei al contatto con sostanze alimentari del tipo V° (Merce soggetta a calo naturale di peso).

Imballaggio di tipo secondario: scatola di cartone riciclabile, chiusa mediante l'applicazione di un nastro adesivo con logo "Molini Riggi".

Shelf life: 12 mesi dalla data di produzione.

Item ID: TIMBUR1

IVA: 4%

Marchio: Piedigrotta

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Consistenza: Leggermente semolosa, tipico dei cereali con germe macinati a pietra naturale

Odore: Tipicamente gradevole, dalla molitura a pietra naturale, esente da odori anomali (muffe, fermentato, ecc.)

Sapore: Tipico, non rancido, sano, gradevole.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

	Valori rilevati con l'ultima analisi	Valori limite azienda	Frequenza analitica
Umidità	15.50	15.50	Lotto
Glutine	10.50	10.50 - 11.50	Lotto
Proteine	14.00	13.00 - 14.00	Lotto
Assorbimento	58.50	56.50 - 58.50	Lotto

Valori determinati con strumenti contr. con circuito AGER ESE-TEK e BIPEA - (Alveografo - F. N-Installab NIR 600)

Aflatossine B1, B2, G1, G2	< 0.5 µg/Kg	4 µg/Kg	Lotto
Aflatossine B1	< 0.5 µg/Kg	2 µg/Kg	Lotto
Ocratossina A	< 0.5 µg/Kg	3 µg/Kg	Lotto
Pesticidi	Assenti		Lotto
Filth Test	n. r. unità / 100 gr.	n. r. unità / 100 gr.	Lotto

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Valori rilevati con l'ultima analisi	Valori limite azienda	Frequenza analitica
Coliformi totali	50	< 1000 ufc/g	Semestrale
Enterobatteri	0	< 100 ufc/g	Semestrale
Salmonella spp.	Assente / 25g	Assente / 25g	Semestrale

IL RESPONSABILE QUALITÀ
Alessandro Riggi