

PRODOTTO:	<p>farina <b>001</b>          Farina di buona qualità, rinforzata; la sua buona dotazione di grani la rende versatile alla produzione di pani con metodo diretto o biga da 8 a 11 ore. E' anche indicata per produrre paste sfoglie, o con grassi in genere.          Consigliata per lievitazione media e lavorazione media con biga</p>
-----------	---

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE</b>		
	<b>INVERNO</b>	<b>ESTATE</b>
Umidità	13.5-15,50%	13.5-15,50%
Ceneri	0.55%	0.55%
Glutine secco	10.5-10.8%	11-11.2%
Proteine (N x 5,7)	Min.12.5	Min.13.0
Falling number	Min 290	Min 290
Alveografo Chopin W	320-340	320-340
Alveografo Chopin P/L	0.65-0.75	0.65-0.75
Assorbimento	56-57%	56-57%
Stabilità	14'-15'	14'-15'

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	
Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
Coliformi totali	500 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	10 Ufc/g
Salmonella	Assente
Listeria monocytogenes	Assente
Bacillus cereus	100 ufc/g
Muffe/lieviti	1.000 Ufc/g

<b>INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI</b>	
Fitofarmaci	Nei limiti previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia e delle successive modificazioni
Micotossine	Limiti di legge, regolamento(CE) n°1881/2006 del 19/12/2006 e successivi aggiornamenti
Metalli pesanti	Nei limiti previsti dal reg. Cee/Ue n.466 del 08/03/2001
Filth test	Max 25 frammenti di insetto / 50 g.
Cereali contenenti glutine, può contenere tracce di soia	Cereali contenenti glutine, può contenere tracce di soia

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
Aspetto	Polvere
Colore	Bianco avorio, uniforme
Odore	Assenza di odori sgradevoli, estranei a quelli tipici degli sfarinati di grano

<b>CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO</b>	
Tipo d'imballo	Insaccato /rinfusa
Peso netto	Sacchi di carta da 25-50 Kg
Informazioni	Sul sacco vengono specificati nome della farina, lotto di produzione e data scadenza
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto
TMC	12 MESI insaccato -6MESI rinfusa

<b>VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI FARINA</b>	
Energia	340kcal 1423 kJ
Grassi	g 0,7
Di cui saturi	g 0
Carboidrati	g 77,3
Di cui zuccheri	g 1,7
Fibre	g 2,2
Proteine	g 10,5 min
Sale	g 0,003

