

PRODOTTO:	farina 00B Conferisce agli impasti una plasticità particolarmente adatta alla produzione di paste molli e in particolare di baguettes, panini morbidi, semi-dolci, adatta per la lavorazione di pane comune. Consigliata per lievitazione breve e lavorazione diretta.
------------------	---

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

	INVERNO	ESTATE
Umidità	13.5- 15.5%	13.5- 15.5%
Ceneri	0.55%	0.55%
Glutine secco	8.0-8.4%	8.5-8.8%
Proteine (N x 5,7)	Min 9	Min 9
Falling number	Min 250	Min 250
Alveografo Chopin W	210-230	210-230
Alveografo Chopin P/L	0.60-0.90	0.60-0.90
Assorbimento %	56%	56%
Stabilità in minuti	7'-9'	7'-9'

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
Coliformi totali	500 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	25 Ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente
Salmonella	Assente
Bacillus cereus	100 ufc/g
Muffe/lieviti	1.000 Ufc/g

INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI

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.
Allergeni	Cereali contenenti glutine, può contenere tracce di soia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Polvere
Colore	Bianco avorio, uniforme
Odore	Assenza di odori sgradevoli, estranei a quelli tipici degli sfarinati di grano

CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

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

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI FARINA

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

