

PRODOTTO:	<b>farina 00N</b> Farina ottenuta da grani nazionali ed europei, rinforzata con l'aggiunta di opportuni grani di forza. Particolarmente adatta nell'impiego di paste acide o lievito naturale per preparare trecce, crocette, coppie ferraresi, filoni, pane all'olio, pane in cassetta. Consigliata per lievitazione breve e lavorazione diretta.
-----------	---

**CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE**

	INVERNO	ESTATE
Umidità	13.5-15,50%	13.5-15,50%
Ceneri	0.55%	0.55%
Glutine secco	7.5-8.0%	8.0-8.5%
Proteine (N x 5,7)	Min.9.5	Min.10.0
Falling number	Min 250	Min 250
Alveografo Chopin W	180-200	180-200
Alveografo Chopin P/L	0.60-0.70	0.60-0.70

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

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

**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

