

PRODOTTO:	farina di grano tenero tipo 00 PASTA 1-5 Kg
CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE	
Umidità	Max 15.5%
Ceneri	Max 0.42
Glutine secco	Min. 7.0
Proteine (N x 5,7)	Min. 9
Falling number	Min 250
Alveografo Chopin W	200-220
Alveografo Chopin P/L	0.50-0.90
Granulometria	
Rifiuto a 180 µ	6.5 %
Rifiuto a 160 µ	7.3 %
Rifiuto a 140 µ	12.6 %
Rifiuto a 125 µ	30.4 %
Rifiuto a 90 µ	17.0 %
Passaggio a 90 µ	26.2 %
Punti neri	Max 10dmq
Punte cruscali	Max 80 dmq
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
Coliformi totali	500 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	10 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
Allergeni	Cereali contenenti glutine, può contenere tracce di soia
Filth test	Max 25 frammenti di insetto / 50 g.
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
Peso netto	Sacchi di carta da 1-5 Kg
Informazioni	Sul sacco vengono specificati lotto di produzione e data scadenza
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto
TMC	12 MESI
VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI FARINA	
Energia	348kcal 1486 kJ
Grassi	g 1,5
Di cui saturi	g 0,28
Carboidrati	g 71
Di cui zuccheri	g 1,9
Fibre	g 2,0
Proteine	g 9.5 min
Sale	g 0,005

