

PRODOTTO:	<p>farina 04 Farina ottenuta dalla macinazione di grani nord americani, canadesi e australiani. Per la composizione, si presta alle lunghe lavorazioni, biga da 16-18 ore, le buone capacità di idratazione e la lunga tenuta in lievitazione la rendono adatta alla produzione di pasticceria lievitata e surgelata, rosette soffiate, ciabatte e colombe. Consigliata per lievitazione medio-lunga e lavorazione indiretta con biga.</p>
-----------	---

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	13.5-15,50%
Ceneri	0.65%
Glutine secco	12.8- 13.0%
Proteine (N x 5,7)	Min.14.8
Falling number	Min 290
Alveografo Chopin W	400- 420
Alveografo Chopin P/L	0.65-0.75
Assorbimento	Min.59%
Stabilità	Min.20'

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 + GL, lotto di produzione e data scadenza. GL: farina con aggiunta di glutine (la % di glutine varia in base all'annata del grano e tipologia di grano utilizzato).
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto
TMC	12 MESI insaccato – 6MESI rinfusa

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI FARINA

Energia	341kcal 1426 kJ
Grassi	g 1,0
Di cui saturi	g 0,11
Carboidrati	g 76,2
Di cui zuccheri	g 1,8
Fibre	g 2,9
Proteine	g 11,0 min
Sale	g 0,002

