

PRODOTTO:	farina 0S/ORO farina di buona qualità, adatta anche per pane a pasta dura, pasta sfoglia, baguettes, semidiretta con doppia lievitazione. E' indicata per metodi di lavorazione diretti, medio/lunghi e lieviti corti 6/8 ore. Consigliata lievitazione media, lavorazione diretta o con biga corta.
-----------	---

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE		
	INVERNO	ESTATE
Umidità	13.5-15,50%	13.5-15.5%
Ceneri	0.65%	0.65%
Glutine secco	9.5-10.0%	10.0-10.5%
Proteine (N x 5,7)	Min.11.5	Min.12.0
Falling number	Min 290	Min.290
Alveografo Chopin W	290-300	290-300
Alveografo Chopin P/L	0.65-0.75	0.65-0.75
Assorbimento	56-57%	56-57%
Stabilità	14'-15'	14-15'

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	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

