



PRODOTTO:	Croissant Farina 00 di alta qualità, ottenuta da una miscela di grani selezionati americani, canadesi che conferiscono a questa farina caratteristiche tali che possono esaltare i sapori degli altri ingredienti e garantiscono la fragranza e la morbidezza dei prodotti finiti che si intendono realizzare. Ideale per preparazioni che richiedono tempi medio lunghi di lavorazione, lieviti 14-16 ore. Consigliata per croissant, briosche, per prodotti lievitati surgelati, lievitati in genere.
------------------	---

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

	INVERNO	ESTATE
Umidità	13.5-15,50%	13.5-15,50%
Ceneri	0.55%	0.55%
Glutine secco	11.0-11.5%	11.0-11.5%
Proteine (N x 5,7)	Min.13.0	Min.13.0
Falling number	290	290
Alveografo Chopin W	360-390	360-390
Alveografo Chopin P/L	0.60-0.70	0.60-0.70
Assorbimento	Min. 58-59%	Min. 58-59%
Stabilità	Min 16'-18'	Min 16'-18'

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 12.5-25-50 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

