

|           |                                  |
|-----------|----------------------------------|
| PRODOTTO: | farina <b>INTEGRALE "S" FINE</b> |
|-----------|----------------------------------|

**CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE**

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| Umidità               | Max 15,50% |
| Ceneri                | Max. 1.70% |
| Glutine secco         | Min 11.0%  |
| Proteine (N x 5,7)    | Min.13.0   |
| Falling number        | Min 280    |
| Alveografo Chopin W   | 280-340    |
| Alveografo Chopin P/L | >0.80      |
| Assorbimento          | Min. 57%   |
| Stabilità             | Min. 9'    |

**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**

|             |  |
|-------------|--|
| Consistenza | Uniforme nella miscelazione, non grumosa o impaccata                 |
| Colore      | Tipico del prodotto ottenuto miscelando farine e parti cruscali fini |
| Odore       | Caratteristico, con assenza di odori sgradevoli, di muffa, rancido.  |

**CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO**

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Tipo d'imballo           | Insaccato   |
| Peso netto               | Sacchi di carta da 25 Kg  |
| Informazioni             | Sul sacco vengono specificati lotto di produzione e data scadenza |
| Condizioni di stoccaggio | Luogo fresco e asciutto   |
| TMC                      | 6 -12 MESI insaccato  |

**VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI FARINA**

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| Energia         | 319kcal 1334 kJ |
| Grassi          | g 1,9           |
| Di cui saturi   | g 0             |
| Carboidrati     | g 67,8          |
| Di cui zuccheri | g 2,1           |
| Fibre           | g 8,4           |
| Proteine        | g 12,0 min      |
| Sale            | g 0,003         |

