

PRODOTTO:	farina INTEGRALE "N"
CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE	
Umidità	14.5-15,50%
Ceneri	Max. 1.70%
Proteine (N x 5,7)	Min.12.0
Falling number	Min 280
Alveografo Chopin W	180-220
Alveografo Chopin P/L	0.80-1.2
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Carica batterica totale	150.000 Ufc/g
Coliformi totali	1.000 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	25 Ufc/g
Salmonella	Assente
Listeria monocytogenes	Assente
E.Coli	10 Ufc/g
Muffe/lieviti	2.000 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	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 grossolane
Odore	Caratteristico, con assenza di odori sgradevoli, di muffa,rancido.
CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO	
Tipo d'imballo	Insaccato , rinfusa
Peso netto	Sacchi di carta da 25-50 Kg
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto
TMC	6 mesi
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

