

PRODOTTO:	farina INTEGRALE "S"
-----------	-----------------------------

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

