



| | |
|------------------|---|
| PRODOTTO: | TORTE E DOLCI FRITTI Farina 00 di alta qualità, ottenuta da una miscela di grani selezionati 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. Consigliata per la preparazione di pasta frolla, ciambella, pasticceria da tè e pasticceria da prima colazione, pan di Spagna, bigné, dolci fritti e salati come chiacchiere o gnocco fritto o torta frita. |
|------------------|---|

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

| | |
|-----------------------|-------------|
| Umidità | 13.5- 15.5% |
| Ceneri | 0.40% |
| Glutine secco | 8.5-9.2% |
| Proteine (N x 5,7) | Min. 10.5 |
| Falling number | Min 350 |
| Alveografo Chopin W | 270-300 |
| Alveografo Chopin P/L | 0.80-1.2 |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|-----------------------------|---------------|
| Carica batterica totale | 100.000 Ufc/g |
| Coliformi totali | 500 Ufc/g |
| Stafilococchi coagulasi + | 10 Ufc/g |
| Salmonella | Assente |
| Listeria monocytogenes | Assente |
| Clostridi solfito riduttori | 10 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 | Limiti di legge, regolamento(CE) n°1881/2006 e successivi aggiornamenti |
| 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 – 6 MESI 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 |

