

# Scheda Tecnica

PRODOTTO:	<b>FRITTODORO</b> Miscela per impanatura
-----------	---

<b>INGREDIENTI</b>	Farina di <b>grano</b> tenero "00", fecola di patate, semola rimacinata di <b>grano</b> duro, farina di riso, semolino di riso
--------------------	--

## CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	Max 15.5%
---------	-----------

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	100.000 ufc/g
<i>E. Coli</i>	10 ufc/g
<i>Stafilococchi coagulasi +</i>	10 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Assente
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente
<i>Bacillus cereus</i>	200 ufc/g
Muffe/lieviti	10.000 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°2023/915 e successivi aggiornamenti
Metalli pesanti	Nei limiti previsti dal reg. Cee/Ue n.466/2001 e successivi aggiornamenti
Filth test	Max 30 frammenti di insetto / 50 g.
Allergeni	Cereali contenenti glutine, può contenere tracce di soia e senape.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Polvere
Colore	Bianco/Giallo paglierino
Odore	Assenza di odori sgradevoli, estranei a quelli tipici degli sfarinati

## CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

Tipo d'imballo	Insaccato
Peso netto	Sacchi di carta da 1-5 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

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	1446 kJ /341kcal
Grassi	0.9 g
Di cui acidi grassi saturi	0.2 g
Carboidrati	74 g
Di cui zuccheri	2 g
Fibre	1.9 g
Proteine	7.7 g
Sale	0 g

