

ZERO + // W 340

PRODOTTO:	Miscela di farina di grano tenero con germe di grano tenero tostato per la produzione di pane, pizza, pizza in teglia e focacce, pizza alla pala..
INGREDIENTI:	Farina di grano tenero tipo "0", germe di grano tostato
MODALITA' D'USO:	Utilizzata tal quale in sostituzione delle normali farine '0' e '00'. Indicato per medie lievitazioni oltre le 24 ore

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	Max 15,5%
Glutine secco	Min 11
Alveografo chopin W	340
Alveografo chopin p/l	Min 0.60
Falling Number	Min 250

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
E.Coli	10 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	10 Ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Bacillus cereus	200 ufc/g
Muffe/lieviti	1.000 Ufc/g

INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI

Fitofarmaci	Nei limiti previsti dal reg. UE n. 396/2005 e successivi aggiornamenti
Micotossine	Limiti di legge, regolamento (CE) n°2023/915 e successivi aggiornamenti
Metalli pesanti	Nei limiti previsti dal reg. UE n.1987/2024 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 con presenza di scaglie di germe tostato
Odore	Assenza di odori sgradevoli, estranei a quelli tipici degli sfarinati di grano

CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

Tipo d'imballo	Insaccato
Peso netto	Sacchi di carta da 12.5 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
Indicazioni	I sacchi aperti vanno attentamente richiusi per non perdere la fragranza della tostatura.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g DI PRODOTTO

Valore energetico	1453 kJ /342 kcal
Grassi	1.6 g
Di cui saturi	0.3 g
Carboidrati	69g
Di cui zuccheri	1.8g
Fibra alimentare totale	3.0 g
Proteine	12 g
Sale	0g

