

PRODOTTO:	LINEA PASTICCERIA : "00" LIEVITATI Farina di grano tenero tipo "00" di alta qualità, ottenuta da una miscela di grani selezionati per ottenere un prodotto ottimamente sviluppato. Consigliata per la produzione di impasti dolci molto ricchi e idratati e per le lunghe lievitazioni.
-----------	---

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	13.5-15,50%
Ceneri	0.55%
Glutine secco	12.0-12.5%
Proteine (N x 5,7)	Min.14.0
Falling number	Min. 290
Alveografo Chopin W	400-430
Alveografo Chopin P/L	0.65-0.75
Assorbimento	Min. 58%
Stabilità	Min. 18'

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
E.Coli	10 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	10 Ufc/g
Salmonella	Assente in 25 gr
Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr
Bacillus cereus	200 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°2023/915 e successivi aggiornamenti
Metalli pesanti	Nei limiti previsti dal reg. Cee/Ue n.466 del 08/03/2001 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 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 25 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 – 6MESI rinfusa

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI FARINA

Energia	1463 kJ /345kcal
Grassi	1.5g
Di cui acidi grassi saturi	0.3g
Carboidrati	69g
Di cui zuccheri	3.6g
Fibre	2,8g
Proteine	14g
Sale	0g

