

**INFIBRA +**

<b>PRODOTTO:</b>	Miscela di farina di <b>grano</b> tenero, parti cruscali tostate e germe di <b>grano</b> tenero tostato per la produzione di pane, pizza, pasta e dolci. Miscela ricca di fibre dalle ottime qualità panificatorie.
<b>INGREDIENTI:</b>	Farina di <b>grano</b> tenero, miscela di parti cruscali tostate (cruschello di <b>grano</b> tenero tostato, crusca di <b>grano</b> tenero tostata), germe di <b>grano</b> tenero tostato
<b>MODALITA' D'USO</b>	Utilizzata tal quale in sostituzione delle normali farine 0 e 00. L'utilizzo aumenta l'assorbimento dell'acqua

**CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE**

Umidità	Max 15,50%
Glutine secco	Min. 10.0 %
Proteine (N x 5,7)	Min.12.0
Chopin : farina di grano tenero senza le parti cruscali	W 350, P/L 0.70
Falling number	Min 280

**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 in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25g
<i>Bacillus cereus</i>	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 contenente <b>glutine</b> , può contenere tracce di <b>soia e senape</b> .

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto	Polvere
Colore	Nocciola con puntature cruscali
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 5- 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 massimo
Indicazioni	I sacchi aperti vanno attentamente richiusi per non perdere la fragranza della tostatura.

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100 g DI PRODOTTO**

Energia	1490 kJ /356 kcal
Grassi	2.6 g
Di cui acidi grassi saturi	0.5 g
Carboidrati	69 g
Di cui zuccheri	0.7 g
Fibre	8.9 g
Proteine	15 g
Sale	0 g

