

PRODOTTO:	Farina di grano tenero tipo "00" PASTA 1-5 Kg
CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE	
Umidità	Max 15.5%
Ceneri	Max 0.40
Glutine secco	Min. 7.0
Proteine (N x 5,7)	Min. 9
Falling number	Min 250
Alveografo Chopin W	200-220
Alveografo Chopin P/L	0.70-1.2
Granulometria	
Rifiuto a 180 µ	6.5 %
Rifiuto a 160 µ	7.3 %
Rifiuto a 140 µ	12.6 %
Rifiuto a 125 µ	30.4 %
Rifiuto a 90 µ	17.0 %
Passaggio a 90 µ	26.2 %
Punti neri	Max 10dmq
Punte cruscali	Max 80 dmq
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
E.Coli	10 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	10 Ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Salmonella	Assente in 25g
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.466/2001 e successivi aggiornamenti
Allergeni	Cereali contenenti glutine, può contenere tracce di soia e senape.
Filth test	Max 30 frammenti di insetto / 50 g.
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
Peso netto	Sacchi di carta da 1-5 Kg
Informazioni	Sul sacco vengono specificati lotto di produzione e data scadenza
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto
TMC	12 MESI
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	9g
Sale	0g