

INFIBRA TIPO 1 / 380	
PRODOTTO:	Miscela per la produzione di pane, pizza, pasta e dolci. Miscela fonte di fibra, ideale per la sostituzione delle tradizionali farine 0 e 00 nelle preparazioni che necessitano tempi lunghi di lievitazione.
INGREDIENTI:	Farina di grano tenero tipo 1 , germe di grano tenero tostato
MODALITA' D'USO	Utilizzata tal quale in sostituzione delle normali farine 0 e 00. L'Utilizzo aumenta l'assorbimento di acqua

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	Max 15,50%
Glutine secco	Min. 12.0 %
Proteine (N x 5,7)	Min.14.0
W	360-380
P/L	0.80-1.20
Falling number	Min 290

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	10 Ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
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 , Puo' contenere tracce di soia e senape .

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Polvere
Colore	Tipico della farina tipo 1
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 insaccato

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	1460 kJ /345 kcal
Grassi	1,7 g
Di cui grassi saturi	0.3 g
Carboidrati	71 g
Di cui zuccheri	0.5 g
Fibre	3.6 g
Proteine	14.5 g
Sale	0 g