

INFIBRA TIPO 1 / 300	
PRODOTTO:	Miscela di farine di grano tenero tipo 1 e germe di grano per la produzione di pane, pizza, pasta e dolci.
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. Tempi medi di lievitazione L'Utilizzo aumenta l'assorbimento di acqua

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	Max 15,50%
Glutine secco	Min. 11.0 %
Proteine (N x 5,7)	Min.13.0
W	290-310
P/L	0.80-1.20
Falling number	Min 290

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 25 g
<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 contenenti glutine . Può contenere tracce 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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	1460 kJ /345 kcal
Grassi	1.7 g
Di cui saturi	0.3 g
Carboidrati	71 g
Di cui zuccheri	0.5 g
Fibre	3.6 g
Proteine	13.6 g
Sale	0,2 g

