

INFIBRA TIPO 2/ 300	
PRODOTTO:	Miscela di farina di grano tenero tipo 2 e germe di grano tenero tostato per la produzione di pane, pizza e dolci lievitati.
INGREDIENTI:	Farina di grano tenero tipo 2 , 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 dell'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 2
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 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	1470 kJ /347 kcal
Grassi	1.8 g
Di cui saturi	0.3 g
Carboidrati	66 g
Di cui zuccheri	0.6 g
Fibre	4.2 g
Proteine	12 g
Sale	0 g