

PRODOTTO:	<b>LINEA PASTICERIA: '0' PANETTONE</b> Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0" di alta qualità, ottenuta da una miscela di grani selezionati specifica per la produzione di grandi lievitati da ricorrenza: panettone, pandoro, colomba, dolci lievitati molto ricchi e per il rinfresco della madre solida.
-----------	--

**CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE**

Umidità	13.5-15,50%
Ceneri	Max 0.65%
Glutine secco	Min 12.0%
Proteine (N x 5,7)	Min.14.0
Falling number	Min. 290
Alveografo Chopin W	380-400
Alveografo Chopin P/L	0.60-0.70
Assorbimento	58-59%
Stabilità	Min. 15'

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
E.Coli	10 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	10 Ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Bacillus cereus	100 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°1881/2006 del 19/12/2006 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 <b>glutine</b> , Può contenere tracce di <b>soia e senape</b> .

**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 /rinfusa
Peso netto	Sacchi di carta da 12.5 kg - 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 insaccato – 6MESI rinfusa

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI FARINA**

Energia	1451 kJ /342kcal
Grassi	1.5g
Di cui acidi grassi saturi	0.3g
Carboidrati	69g
Di cui zuccheri	1.7g
Fibre	2,9g
Proteine	14g
Sale	0g

