Scheda Tecnica

PRODOTTO:	Farina di **grano** tenero tipo “00” CALIBRATA

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	13.5-15,50%
Ceneri	Max 0.42
Glutine secco	MIN. 7.5
Proteine (N x 5,7)	Min.9.5
Falling number	Min 290
Alveografo Chopin W	180-240
Alveografo Chopin P/L	0.60-0.80
Granulometria : Rifiuto 335 maglie um	0%
Rifiuto 180 maglie um	75-90%
Passato da 180maglie um	25-10%
Punte nere	Max 20 dmq
Punte cruscali	Max 100 dmq

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
E.Coli	10 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	10 Ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente
Salmonella	Assente
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
Filth test	Max 30 frammenti di insetto / 50 g.
Allergeni	Può contenere tracce di soia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Granulare
Colore	Giallo paglierino, uniforme
Odore	Assenza di odori sgradevoli, estranei a quelli tipici degli sfarinati di grano tenero

CARATTERISTICHE D’ IMBALLAGGIO

Tipo d’imballo	Insaccato /rinfusa
Peso netto	Sacchi di carta da 12.5- 25 Kg
Informazioni	Sul sacco vengono specificati tipo di farina, lotto di produzione e data scadenza
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto
TMC	6MESI rinfusa -12MESI insaccato

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI FARINA

Energia	1423 kJ /340kcal
Grassi	0,7g
Di cui saturi	0g
Carboidrati	77g
Di cui zuccheri	1,7g
Fibre	2,2g
Proteine	10g
Sale	0g