

PRODOTTO:	farina di grano tenero "00" P
-----------	--------------------------------------

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

	INVERNO	ESTATE
Umidità	13.5- 15.5%	13.5- 15.5%
Ceneri	0.55%	0.55%
Glutine secco	8.8-9.5%	9.5-10.0%
Proteine (N x 5,7)	Min. 10.8	Min. 11.5
Falling number	Min 250	Min 250
Alveografo Chopin W	270-280	270-280
Alveografo Chopin P/L	0.65-0.75	0.65-0.75
Assorbimento	56%	56%
Stabilità	14'	14'

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
E.Coli	10 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	10 Ufc/g
Salmonella	Assente
Listeria monocytogenes	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	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 25-50 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	1423 kJ 340kcal
Grassi	0,7 g
Di cui saturi	0 g
Carboidrati	77 g
Di cui zuccheri	1,7 g
Fibre	2,2g
Proteine	11 g
Sale	0 g

