

PRODOTTO:	Farina di grano tenero tipo "00" VERDE Farina ottenuta dalla ricomposizione e miscelazione delle frazioni a più elevata plasticità delle macinazioni di frumenti italiani e europei di buona attitudine panificatoria. Indicata per le panificazioni delle paste molli tipo biove, maggiolini, spaccatine e pizze. Consigliata per lievitazione breve e lavorazione diretta.
-----------	---

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

	INVERNO	ESTATE
Umidità	13.5-15,50%	13.5-15,50%
Ceneri	0.55%	0.55%
Glutine secco	8.0-8.5%	8.0-9.0%
Proteine (N x 5,7)	Min10.5	Min10.5
Falling number	Min 250	Min 250
Alveografo Chopin W	220-240	220-240
Alveografo Chopin P/L	0.60-0.90	0.60-0.90
Assorbimento	56%	56%
Stabilità	9-11'	9-11'

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 – 6 MESI rinfusa

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	11g
Sale	0g

