

PRODOTTO:	Farina di grano tenero tipo "0"NS Farina ottenuta dalla macinazione di frumenti nazionali provenienti dalle campagne emiliano-romagnole integrati con grani collinari di buona attitudine panificatoria di produzione europea. E' suggerita per impastatrici a lenta velocità nella produzione di pani a pasta dura di tipo toscano, modenese, ferrarese cracker, grissini, frolle. Consigliato per lievitazione breve e lavorazione diretta.
------------------	--

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

	INVERNO	ESTATE
Umidità	13.5-15,50%	13.5-15,50%
Ceneri	0.65%	0.65%
Glutine secco	Max 9.0	Max 9.0
Proteine (N x 5,7)	11.0%	11.0%
Falling number	Min 250	Min 250
Alveografo Chopin W	150-180	150-180
Alveografo Chopin P/L	0.60-0.90	0.60-0.90

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 25 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 PER 100g DI FARINA

Energia	1426 kJ 341 kcal
Grassi	1 g
Di cui saturi	0 g
Carboidrati	76 g
Di cui zuccheri	1,8 g
Fibre	2,9 g
Proteine	11 g
Sale	0 g

