

PRODOTTO:	farina di grano tenero tipo 00 PANE 1-5 Kg
-----------	---

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	Max 15,50%
Ceneri	0.55%
Glutine secco	Min. 9.0
Proteine (N x 5,7)	Min.11.0
Falling number	Min 250
Alveografo Chopin W	220-250
Alveografo Chopin P/L	0.70- 1.00

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
Coliformi totali	500 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
Allergeni	Cereali contenenti glutine, può contenere tracce di soia
Filth test	Max 25 frammenti di insetto / 50 g.

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
Peso netto	Sacchi di carta da 1-5 Kg
Informazioni	Sul sacco vengono specificati lotto di produzione e data scadenza
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto
TMC	12 MESI

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI FARINA

Energia	348kcal 1486 kJ
Grassi	g 1,5
Di cui saturi	g 0,28
Carboidrati	g 71
Di cui zuccheri	g 1,9
Fibre	g 2,0
Proteine	g 10.5 min
Sale	g 0,005

