

PRODOTTO:	farina 00S Farina di buona qualità, adatta anche per pane a pasta dura, pasta sfoglia, baguettes, semidiretta con doppia lievitazione. E' indicata per metodi di lavorazione diretti, medio/lunghi e lieviti corti 6/8 ore. Consigliata lievitazione media, lavorazione diretta o con biga corta.
------------------	--

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

	INVERNO	ESTATE
Umidità	13.5- 15.5%	13.5- 15.5%
Ceneri	0.55%	0.55%
Glutine secco	9.5-10.0%	10.2-10.6%
Proteine (N x 5,7)	Min. 11.5	Min. 12.2
Falling number	Min 290	Min 290
Alveografo Chopin W	300-310	300-310
Alveografo Chopin P/L	0.65-0.75	0.65-0.75
Assorbimento	56-57%	56-57%
Stabilità	14'-15'	14'-15'

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
Coliformi totali	500 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	Cereali contenenti glutine, 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	340kcal 1423 kJ
Grassi	g 0,7
Di cui saturi	g 0
Carboidrati	g 77,3
Di cui zuccheri	g 1,7
Fibre	g 2,2
Proteine	g 10,5 min
Sale	g 0,003

