

|           |   |
|-----------|---|
| PRODOTTO: | farina di grano tenero tipo <b>0 PIZZA 1-5 Kg</b> |
|-----------|---|

**CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE**

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| Umidità               | Max 15,50% |
| Ceneri                | 0.65%      |
| Glutine secco         | Min. 9.8   |
| Proteine (N x 5,7)    | Min.11.8   |
| Falling number        | Min 290    |
| Alveografo Chopin W   | 250-270    |
| Alveografo Chopin P/L | 0.50-0.70  |

**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 11.0 min      |
| Sale            | g 0,005         |

