

PRODOTTO:	<p>farina <b>OVERDE</b> 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.</p>
-----------	---

**CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE**

	INVERNO	ESTATE
Umidità	13.5-15,50%	13.5-15.5
Ceneri	0.65%	0.65%
Glutine secco	8.0-8.5%	8.5-9.0%
Proteine (N x 5,7)	Min. 10.0	Min.10.5
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	8'-10'	8-10'

**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	341kcal 1426 kJ
Grassi	g 1,0
Di cui saturi	g 0,11
Carboidrati	g 76,2
Di cui zuccheri	g 1,8
Fibre	g 2,9
Proteine	g 11,0 min
Sale	g 0,002

