

INFIBRA TIPO 1 / 210	
PRODOTTO:	Miscela per la produzione di pane, pizza, pasta e dolci. Brevi lievitazioni. Fonte di fibre, a basso contenuto di zuccheri e grassi.
INGREDIENTI:	Farina di grano tenero tipo 1, Germe di grano tenero tostato.

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	Max 15,50%
Glutine secco	Min. 8.5 %
Proteine (N x 5,7)	Min.9.5
W	170-210
P/L	0.45-0.75
Falling number	Min 290
Ceneri	Max 0.80

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	100.000 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 30 frammenti di insetto / 50 g.
Allergeni	Puo' contenere tracce di soia
Origine	100% grano Italiano

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Polvere
Colore	Tipico della farina tipo 1
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 5- 25 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 massimo insaccato

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	1460 kJ /349 kcal
Grassi	1,5 g
Di cui saturi	0.3 g
Carboidrati	73 g
Di cui zuccheri	0.3 g
Fibre	3.7 g
Proteine	10 g
Sale	0 g