

PRODOTTO:	POLVERINA Farina di grano tenero tipo "00" per stesura e infornamento
-----------	---

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	Max 15,50%
Ceneri	Max 0.42
Proteine (N x 5,7)	Min. 10
Falling number	Min 290
Granulometria : Rifiuto 180maglie um	35%
Rifiuto 160 maglie um	21%
Rifiuto 140maglie um	29%
Rifiuto 125maglie um	11%
Rifiuto 90maglie um	2%
Fondo	2%
Punte nere	Max 20 dmq
Punte crusca	Max 100 dmq

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
E.Coli	10 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
Filth test	Max 30 frammenti di insetto / 50 g.
Allergeni	Può contenere tracce di soia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Granulare
Colore	Giallo paglierino, uniforme
Odore	Assenza di odori sgradevoli, estranei a quelli tipici degli sfarinati di grano tenero

CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

Tipo d'imballo	Insaccato
Peso netto	Sacchi di carta da 1-5 Kg
Informazioni	Sul sacco vengono specificati tipo di farina, lotto di produzione e data scadenza
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto
TMC	12 MESI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI FARINA

Energia	1423 kJ /340kcal
Grassi	0.7g
Di cui saturi	0g
Carboidrati	77g
Di cui zuccheri	1,7g
Fibre	2.2g
Proteine	10g
Sale	0g

