

ZERO + // W 340	
PRODOTTO:	Miscela di farina di grano tenero e germe di grano per la produzione di pane, pizza , pizza in teglia e focacce, pizza alla pala. Indicato per medie lievitazioni oltre le 24 ore.
INGREDIENTI:	farina di grano tenero tipo "0" , germe di grano tostato

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	Max 15,5%
Glutine secco	Min 11
Alveografo chopin W	340
Alveografo chopin p/l	Min 0.60
Falling Number	Min 250

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 25 frammenti di insetto / 50 g.
Allergeni	Cereali contenenti glutine, può contenere tracce di soia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Polvere
Colore	Bianco con presenza di scaglie di germe tostato
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 12.5 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
Indicazioni	I sacchi aperti vanno attentamente richiusi per non perdere la fragranza della tostatura.

VALORI NUTRIZIONALI SU 100GR DI PRODOTTO

Valore energetico	1427 kJ 341 kcal
Grassi	1.05g
Di cui saturi	0.12g
Carboidrati	76.07g
Di cui zuccheri	1.83g
Fibra alimentare totale	3 g
Proteine	12 g
Sale	0.002mg