Scheda Tecnica

PRODOTTO:	**LINEA PASTICCERIA: ‘’00’’ SFOGLIA** Farina di **grano** tenero tipo “00” di alta qualità, ottenuta da una miscela di grani selezionati per ottenere un prodotto sempre equilibrato, garantendo un ottimo sviluppo del prodotto. Consigliata per la produzione di croissant francese, brioche e manitozzi.

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	13.5-15,50%
Ceneri	0.55%
Glutine secco	10.5-11.0%
Proteine (N x 5,7)	Min.12.0
Falling number	Min 290
Alveografo Chopin W	330-350
Alveografo Chopin P/L	0.60-0.70
Assorbimento	Min 57%
Stabilità	Min. 12

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
E.Coli	10 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	10 Ufc/g
Salmonella	Assente in 25 gr
Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr
Bacillus cereus	200 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°2023/915 e successivi aggiornamenti
Metalli pesanti	Nei limiti previsti dal reg. Cee/Ue n.466/2001 e successivi aggiornamenti
Filth test	Max 30 frammenti di insetto / 50 g.
Allergeni	Cereali contenenti **glutine**, può contenere tracce di **soia e senape.**

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 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 MEDI PER 100g DI FARINA

Energia	1463 kJ /345kcal
Grassi	1.5g
Di cui acidi grassi saturi	0.3g
Carboidrati	69g
Di cui zuccheri	3.6g
Fibre	2,8g
Proteine	12g
Sale	0g