

FARRO INTEGRALE
 SEMILAVORATO CON FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1 E FARRO INTEGRALE

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo 1, farina di **farro** integrale (40%), lievito naturale essiccato di **grano** tenero, germe di **grano** tenero tostato, agente di trattamento della farina : E300, alfa amilasi.

MODALITA' D'USO: Utilizzata tal quale in sostituzione delle normali farine '0' e '00'

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	≤100.000 ufc/g
Coliformi totali	≤1.000 ufc/g
<i>E.Coli</i>	≤10 ufc/g
<i>Stafilococchi aurei</i>	≤50 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Assente in 25g
Muffe e Lieviti	≤10.000 ufc/g

INQUINANTI CHIMICI- BIOLOGICI

Residui antiparassitari, metalli e altri contaminanti	Entro i limiti di legge
Filth test	≤ 50 /50g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Sfarinato
Colore	Grigio chiaro
Odore	Neutro
Sapore	Tipico

ALLERGENI

Presenza nel prodotto	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati*
Possibile contaminazione crociata	soia e prodotti a base di soia*, latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*, senape e prodotti a base di senape*, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*. *Direttiva 2003/89/CE e successivi aggiornamenti.

CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

Tipo d'imballo	Sacchi di carta politenata multistrato
Peso netto	10 kg
Etichettatura	Etichettatura ai sensi del Reg 1169/2011; DL.27.01.92 n°109 e successive modificazioni
Numero di lotto	In etichetta con indicazioni di gg/mese/anno
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto (T <20 °C; UR <65%).
TMC	12 MESI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	1446 kJ /341kcal
Grassi	1.1g
Di cui acidi grassi saturi	0.2g
Carboidrati	66.9g
Di cui zuccheri	1.1g
Fibre	4.6g
Proteine	12.9g
Sale	0g

