

PRODOTTO:	Farina di grano tenero: "00" PASTA Farina con basso tenore ceneri, particolarmente adatta per sfoglia a velo
-----------	--

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	13.5- 15.5%
Ceneri	Max 0.40
Glutine secco	Min. 7.0
Proteine (N x 5,7)	Min. 9
Falling number	Min 250
Alveografo Chopin W	210-240
Alveografo Chopin P/L	0.70-1.2
Granulometria	
Rifiuto a 180 µ	1.0 %
Rifiuto a 160 µ	2.5 %
Rifiuto a 140 µ	7.7 %
Rifiuto a 125 µ	31.2 %
Rifiuto a 90 µ	27.8 %
Passaggio a 90 µ	29.8 %
Punti neri	Max 10dmq
Punte crusali	Max 80 dmq

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
E.Coli	10 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	10 Ufc/g
Salmonella	Assente
Listeria monocytogenes	Assente
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 12.5-25 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 all'insacco e 6 mesi alla 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	10g
Sale	0g

