

PRODOTTO:	Farina di grano tenero tipo "00" PASTA ITALIA 100% Grano Italiano Farina con basso tenore di ceneri, consigliata esclusivamente per produzioni di pasta fresca e pasta ripiena
-----------	--

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	0.80-2.0

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
E.Coli	10 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	10 Ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
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 .
Origine del grano:	Italia

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 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	10g
Sale	0g

