

ZERO + // W250	
PRODOTTO:	Miscela di farina di grano tenero con germe di grano tenero tostato per la produzione di pane, pizza, pizza in teglia e focacce, pizza alla pala. Indicato per brevi lievitazioni fino a 12 ore a temperatura ambiente
INGREDIENTI:	Farina di grano tenero tipo "0", germe di grano tostato
MODALITA' D'USO: utilizzata tal quale in sostituzione delle normali farine '0' e '00'	
CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE	
Umidità	Max 15,5%
Glutine secco	Min 9
Alveografo chopin W	250
Alveografo chopin p/l	Min 0.60
Falling Number	Min 250
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
<i>E.Coli</i>	10 Ufc/g
<i>Stafilococchi coagulasi +</i>	10 Ufc/g
<i>Salmonella</i>	Assente in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g
<i>Bacillus cereus</i>	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 del 08/03/2001 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 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 MEDI SU 100GR DI PRODOTTO	
Energia	1452 kJ / 342 kcal
Grassi	1.6 g
Di cui saturi	0.3g
Carboidrati	69 g
Di cui zuccheri	1.8 g
Fibra alimentare totale	3 g
Proteine	11 g
Sale	0 g