

| <b>ZERO + // W 340</b>  |  |
|---|--|
| PRODOTTO:   | Miscela di farina di <b>grano</b> tenero con germe di <b>grano</b> tenero tostato per la produzione di pane, pizza, pizza in teglia e focacce, pizza alla pala. Indicato per medie lievitazioni oltre le 24 ore. |
| INGREDIENTI:  | Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", germe di <b>grano</b> tostato  |
| MODALITA' D'USO: utilizzata tal quale in sostituzione delle normali farine '0' e '00' |  |

| <b>CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE</b> |           |
|---|-----------|
| Umidità                                   | Max 15,5% |
| Glutine secco                             | Min 11    |
| Alveografo chopin W                       | 340       |
| Alveografo chopin p/l                     | Min 0.60  |
| Falling Number                            | Min 250   |

| <b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> |                 |
|--|-----------------|
| Carica batterica totale                | 100.000 Ufc/g   |
| E.Coli                                 | 10 Ufc/g        |
| Stafilococchi coagulasi +              | 10 Ufc/g        |
| Salmonella                             | Assente in 25 g |
| Listeria monocytogenes                 | Assente in 25g  |
| Bacillus cereus                        | 200 ufc/g       |
| Muffe/lieviti                          | 1.000 Ufc/g     |

| <b>INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI</b> |  |
|---------------------------------------|--|
| 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 <b>glutine</b> , Può contenere tracce di <b>soia e senape</b> .                     |

| <b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b> |  |
|---------------------------------------|--|
| Aspetto                               | Polvere  |
| Colore                                | Bianco con presenza di scaglie di germe tostato                                |
| Odore                                 | Assenza di odori sgradevoli, estranei a quelli tipici degli sfarinati di grano |

| <b>CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO</b> |   |
|---------------------------------------|---|
| 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. |

| <b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100GR DI PRODOTTO</b> |                   |
|--|-------------------|
| Valore energetico                                    | 1452 kJ /342 kcal |
| Grassi   | 1.6 g             |
| Di cui saturi  | 0.3 g             |
| Carboidrati  | 69g               |
| Di cui zuccheri                                      | 1.8g              |
| Fibra alimentare totale                              | 3.0 g             |
| Proteine   | 12 g              |
| Sale   | 0g                |