INFIBRA PRIMAMACINA

Scheda Tecnica

PRODOTTO:	**INFIBRA PRIMAMACINA** **FROLLE** Miscela di farina di **grano** tenero, per uso professionale. Ideale per la preparazione di frolle e prodotti secchi.
MODALITA' D'USO:	Utilizzata tal quale in sostituzione delle normali farine 0 e 00. L'utilizzo di INFIBRA PRIMAMACINA aumenta l'assorbimento di acqua.
INGREDIENTI:	Farina di **grano** tenero tipo '0', miscela tostata di **grano** tenero (farina, cruschello, germe) e **grano** tenero spezzato tostato.

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	Max 15.5%
Glutine	7.5-8.5
Proteine (N X 5,7)	Min. 11%
Chopin: farina di grano tenero senza le parti cruscali	140-170 P/L 0.60-0.80
Falling number	Min 280

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	1.000.000 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	25 Ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Bacillus cereus	200 ufc/g
E.Coli	10 ufc/g
Muffe	2.000 Ufc/g
Lieviti	2.000 Ufc/g

INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI

Fitofarmaci	Nei limiti previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia e delle successive modificazioni
Micotossine	Nei limiti previsti dalla circolare n.2023/915 e succ. modificazioni
Metalli pesanti	Nei limiti previsti dal reg. Cee/Ue n.466/2001 e successivi aggiornamenti
Filth test	50 frammenti di insetto / 50 g.
Allergeni:	Cereali contenenti **glutine**. Può contenere tracce di **soia e senape.**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza	Sfarinato granulare
Colore	Nocciola
Odore	Caratteristico del prodotto tostato, con assenza di odori sgradevoli, di muffa, rancido.

CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

Tipo d'imballo	Sacco di carta da 12.5 kg
Informazioni	Sul sacco vengono specificati nome della farina, lotto di produzione e data di scadenza.
TMC	12 mesi, nei mesi caldi si consiglia una T < 25°C
Luogo di conservazione	Fresco e asciutto.
Diciture su sacchi:	Etichetta su sacco

VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g DI PRODOTTO

Energia	1476 kJ / 349 kcal
Grassi Di cui acidi grassi saturi	1.8g 0.4g
Carboidrati Di cui zuccheri	68g 3.2g
Fibre	4.7g
Proteine	11g
Sale	0g