

INFIBRA +	
PRODOTTO:	Miscela di farina di grano tenero, parti cruscali tostate e germe di grano tenero tostato per la produzione di pane, pizza, pasta e dolci. Miscela ricca di fibre dalle ottime qualità panificatorie.
INGREDIENTI:	Farina di grano tenero, miscela di parti cruscali tostate (cruschello di grano tenero tostato, crusca di grano tenero tostata), germe di grano tenero tostato
MODALITA' D'USO	Utilizzata tal quale in sostituzione delle normali farine 0 e 00. L'utilizzo aumenta l'assorbimento dell'acqua

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	Max 15,50%
Glutine secco	Min. 10.0 %
Proteine (N x 5,7)	Min.12.0
Chopin : farina di grano tenero senza le parti cruscali	W 350, P/L 0.70
Falling number	Min 280

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

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 contenente glutine , può contenere tracce di soia e senape .

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Polvere
Colore	Nocciola con puntature cruscali
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 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 massimo insaccato
Indicazioni	I sacchi aperti vanno attentamente richiusi per non perdere la fragranza della tostatura.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100 g DI PRODOTTO

Energia	1490 kJ /356 kcal
Grassi	2.6 g
Di cui acidi grassi saturi	0.5 g
Carboidrati	69 g
Di cui zuccheri	0.7 g
Fibre	8.9 g
Proteine	15 g
Sale	0 g

