

PRODOTTO:	POLVERINA Farina di grano tenero tipo "00" per stesura e infornamento
-----------	---

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	Max 15,50%
Ceneri	Max 0.42
Proteine (N x 5,7)	Min. 10
Falling number	Min 290
Granulometria : Rifiuto 180maglie um	35%
Rifiuto 160 maglie um	21%
Rifiuto 140maglie um	29%
Rifiuto 125maglie um	11%
Rifiuto 90maglie um	2%
Fondo	2%
Punte nere	Max 20 dmq
Punte crusca	Max 100 dmq

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
E.Coli	10 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	10 Ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Salmonella	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 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	Granulare
Colore	Giallo paglierino, uniforme
Odore	Assenza di odori sgradevoli, estranei a quelli tipici degli sfarinati di grano tenero

CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

Tipo d'imballo	Insaccato
Peso netto	Sacchi di carta da 5 Kg
Informazioni	Sul sacco vengono specificati tipo di farina, lotto di produzione e data scadenza
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto
TMC	12 MESI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI FARINA

Energia	1463 kJ /345kcal
Grassi	1.5 g
Di cui acidi grassi saturi	0.3g
Carboidrati	69g
Di cui zuccheri	3.6g
Fibre	2.8g
Proteine	10g
Sale	0g

