

PRODOTTI:	Farina di grano tenero tipo "0" PIZZA 1-5 Kg
-----------	--

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE	
Umidità	Max 15,50%
Ceneri	0.65%
Glutine secco	Min. 9.8
Proteine (N x 5,7)	Min.11.8
Falling number	Min 290
Alveografo Chopin W	250-270
Alveografo Chopin P/L	0.50-0.70

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.466/2001 e successivi aggiornamenti
Allergeni	Cereali contenenti glutine, può contenere tracce di soia e senape.
Filth test	Max 30 frammenti di insetto / 50 g.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto	Polvere
Colore	Bianco avorio, uniforme
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 1-5 Kg
Informazioni	Sul sacco vengono specificati lotto di produzione e data scadenza
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto
TMC	12 MESI

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI FARINA	
Energia	1451 kJ /342kcal
Grassi	1.5 g
Di cui acidi grassi saturi	0.3 g
Carboidrati	69g
Di cui zuccheri	1.7g
Fibre	2,9g
Proteine	12 g
Sale	0g