

PRODOTTO:	INFIBRA PRIMAMACINA NOIR Miscela di farina di grano tenero, per uso professionale. Ideale per la preparazione di pizza , focaccia e pane
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, cruschetto, ,germe) grano tenero spezzato tostato, crusca di segale tostata e farina di orzo maltato

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	Max 15.5%
Proteine	Min 13 %
Chopin farina di grano tenero senza le parti cruscali	350-360 P/L 0.60-0.70
Falling number	Min 280

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	1.000.000 Ufc/g
Listeria monocytogenes	assente in 25 gr
Salmonella	assente in 25 gr
E.Coli	10 Ufc/g
Lieviti	2.000 ufc/g
Muffe	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 del 08/03/2001 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
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	1454 kJ /343 kcal
Grassi	1.9g
Di cui acidi grassi saturi	0.4g
Carboidrati	64g
Di cui zuccheri	3.3g
Fibre	6.8g
Proteine	13g
Sale	0g