



PRODOTTO:	Farina di grano tenero tipo "00" GRANITO (tipo PICCOLO)
-----------	--

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	13.5-15,50%
Ceneri	Max 0.55
Glutine secco	Min 7
Proteine (N x 5,7)	Min 10
Falling number	Min 290
Alveografo Chopin W	160-200
Alveografo Chopin P/L	0.50-0.80
Granulometria: rifiuto 500 maglie um	25%
rifiuto 355 maglie um	12%
rifiuto 250 maglie um	45%
rifiuto 180 maglie um	13%
rifiuto 125 maglie um	5%
rifiuto <125 maglie um (fondo)	1%
Punte nere	Max 20 dmq
Punte crusca	Max 100dmq

Tolleranza +/- 10%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

Tipo d'imballo	Insaccato /rinfusa
Peso netto	Sacchi di carta da 12.5-25 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 insaccato -6MESI rinfusa

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI FARINA

Energia	1463 kJ /345kcal
Grassi	1.5g
Di cui acidi grassi saturi	0.3 g
Carboidrati	69g
Di cui zuccheri	3.6g
Fibre	2,8g
Proteine	10g
Sale	0g

