Scheda Tecnica

DENTI
FARINE, NATURALMENTE.

Le Farine di Matilde
PASTA FRESCA

PRODOTTO:	Farina di **grano** tenero tipo “00” CALIBRATA

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	13.5-15,50%
Ceneri	Max 0.42
Glutine secco	Min. 7.5
Proteine (N x 5,7)	Min.9.5
Falling number	Min 290
Alveografo Chopin W	180-240
Alveografo Chopin P/L	0.60-0.80
Granulometria: Rifiuto 180 maglie um	66-79%
Rifiuto 140 maglie um	2-13%
Rifiuto 90 maglie um	2-1.5%
Rifiuto < 90 maglie um (fondo)	1-1.5%
Punte nere	Max 20 dmq
Punte cruscali	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 25 g
Salmonella	Assente in 25 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.466/2001 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 /rinfusa
Peso netto	Sacchi di carta da 12.5- 25 Kg
Informazioni	Sul sacco vengono specificati tipo di farina, lotto di produzione e data scadenza
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto
TMC	6MESI rinfusa -12MESI insaccato

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI FARINA

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