Scheda Tecnica

INFIBRA TIPO 2/ 300	
PRODOTTO:	Miscela per tutti gli usi: panificazione, pizzeria, pasta fresca e dolci lievitati. Miscela fonte di fibra, ideale per la sostituzione delle tradizionali farine 0 e 00 nelle preparazioni che necessitano tempi medi di lievitazione.
INGREDIENTI:	Farina di **grano** tenero tipo 2 , germe di **grano** tenero tostato
MODALITA' D'USO	Utilizzata tal quale in sostituzione delle normali farine 0 e 00. L'utilizzo aumenta l'assorbimento dell'acqua

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	Max 15,50%
Glutine secco	Min. 11.0 %
Proteine (N x 5,7)	Min.13.0
W	290-310
P/L	0.80-1.20
Falling number	Min 290

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	10 Ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	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 del 08/03/2001 e successivi aggiornamenti
Filth test	Max 30 frammenti di insetto / 50 g.
Allergeni	Cereali contenenti **glutine**. Può contenere tracce **soia e senape.**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Polvere
Colore	Tipico della farina tipo 2
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 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 massimo insaccato

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	1457 kJ /344 kcal
Grassi Di cui saturi	1.8 g 0.4 g
Carboidrati Di cui zuccheri	67 g 1.8 g
Fibre	4.2 g
Proteine	12 g
Sale	0 g