

PRODOTTO:	<b>LINEA PASTICCERIA : "00" FROLLA</b> Farina di <b>grano</b> tenero "00" Frolla, Ottenuta da una miscela di grani selezionati che conferiscono a questa farina caratteristiche tali che possono esaltare i sapori degli altri ingredienti e garantiscono la fragranza e la morbidezza dei prodotti finiti che si intendono realizzare. Consigliata per la preparazione di pasta frolla in genere, biscotti, crostate frollini.
-----------	--

**CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE**

Umidità	13.5- 15.5%
Ceneri	0.55%
Glutine secco	7.5-7.8
Proteine (N x 5,7)	Min. 10
Falling number	Min 350
Alveografo Chopin W	140-160
Alveografo Chopin P/L	0.70-0.80

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
E. Coli	10 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	10 Ufc/g
Salmonella	Assente in 25 gr
Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr
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 <b>glutine</b> , può contenere tracce di <b>soia e senape</b> .

**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 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

**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

