

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	20%
rifiuto 300 maglie um	10%
rifiuto 250 maglie um	51%
rifiuto 180 maglie um	15%
rifiuto 125 maglie um	3%
rifiuto <125 maglie um	1%
Punte nere	Max 20 dmq
Punte crusali	Max 100dmq

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	10 Ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente
Salmonella	Assente
E.Coli	10 ufc/g
Bacillus cereus	100 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°1881/2006 del 19/12/2006 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	Può contenere tracce di soia

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	1423 kJ /340kcal
Grassi	0,7g
Di cui saturi	0 g
Carboidrati	77g
Di cui zuccheri	1,7g
Fibre	2,2g
Proteine	10g
Sale	0g

