Scheda Tecnica

PRODOTTO:	**FRITTODORO** Miscela per impanatura

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero “00”, Fecola di patate, Semola di **grano** duro, Farina di riso.

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	Max 15.5%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	500.000 ufc/g
Coliformi totali	1000 ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	10 ufc/g
Salmonella	Assente
Listeria monocytogenes	Assente
Bacillus cereus	200 ufc/g
Muffe/lieviti	10.000 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
Filth test	Max 30 frammenti di insetto / 50 g.
Allergeni	Può contenere tracce di soia .

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Polvere
Colore	Bianco/Giallo paglierino
Odore	Assenza di odori sgradevoli, estranei a quelli tipici degli sfarinati

CARATTERISTICHE D’ IMBALLAGGIO

Tipo d’imballo	Insaccato
Peso netto	Sacchi di carta da 1-5 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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	1436 kJ /343kcal
Grassi	0.5g
Di cui acidi grassi saturi	0g
Carboidrati	81g
Di cui zuccheri	3.4g
Fibre	1.8g
Proteine	8g
Sale	0g