

PRODOTTO:	Farina di grano tenero tipo "00"N Farina ottenuta da grani nazionali ed europei, rinforzata con l'aggiunta di opportuni grani di forza. Particolarmente adatta nell'impiego di paste acide o lievito naturale per preparare trecce, crocette, coppie ferraresi, filoni, pane all'olio, pane in cassetta. Consigliata per lievitazione breve e lavorazione diretta.
------------------	--

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

	INVERNO	ESTATE
Umidità	13.5-15,50%	13.5-15,50%
Ceneri	0.55%	0.55%
Glutine secco	7.5-8.0%	8.0-8.5%
Proteine (N x 5,7)	Min.9.5	Min.10.0
Falling number	Min 250	Min 250
Alveografo Chopin W	180-210	180-210
Alveografo Chopin P/L	0.60-0.90	0.60-0.90

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
E.Coli	10 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	10 Ufc/g
Salmonella	Assente
Listeria monocytogenes	Assente
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	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 /rinfusa
Peso netto	Sacchi di carta da 25 Kg Big bag da 1250 kg
Informazioni	Sul sacco vengono specificati nome della farina, lotto di produzione e data scadenza
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto
TMC	Rinfusa/big bag: 6 MESI Sacchi di carta da 25 Kg: 12 MESI

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	11g
Sale	0g