



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

# FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 CODICE 700



## DEFINIZIONE

Farina di Grano Tenero Tipo 00 ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità

## CODICE CLIENTE 700

## ORIGINE BOTANICA

Triticum aestivum

## ADDITIVI

Assenti

## ALLERGENI E OGM

Conforme alla normativa vigente.  
Contiene glutine di frumento.  
Può contenere tracce di soia.  
Non contiene OGM.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**COLORE:** bianco

**ODORE:** caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura

**SAPORE:** proprio e gradevole

**ASPETTO:** impalpabile, assenza di corpi estranei

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità max.	15.50%
Ceneri s.s. max.	0.55%
Glutine umido min.	31,00%
Glutine secco s.s. min.	12.00%
Proteine (Nx5.70) s.s min.	12.00%
Falling number	≥ 300 secondi

## FILTH TEST

Artropodi vivi o morti	Assenti
Frammenti di insetti	≤ 25n/50g
Peli di roditore	Assenti

## RESIDUI FITOFARMACI E RESIDUO METALLI PESANTI

Entro limiti di legge

## DESTINAZIONE D'USO

Farina per pizza, ideale per impasti diretti a breve lievitazione, dalle 4 alle 6 ore

## CARATTERISTICHE REOLOGICHE

W	220-240
P/L	0.40-0.60
CD	≥4 minuti

## MICOTOSSINE

Aflatossine B1	≤ 2 ppb
Aflatossine tot.	≤ 4 ppb
Ocratossina A	≤ 3 ppb
Zearalenone	≤ 75 ppb
DON (Deossinivalenolo)	≤ 750 ppb

## VALORI IGIENICO-MICROBIOLOGICI

Carica Batterica Totale	≤ 100.000 ufc/g
Muffe	≤ 1000 ufc/g
Lieviti	≤ 1000 ufc/g
Escherichia Coli	≤ 10 ufc/g
Stafilococchi Aurei max.	10 ufc/g
Coliformi totali	≤ 1000 ufc/g
Salmonelle	assenti/25g

## CONSERVAZIONE MINIMA

Da consumarsi entro 6 mesi dalla data di confezionamento

## CONDIZIONI DI IMBALLAGGIO

Sacchi di carta da 25 Kg

## CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto

## TABELLA NUTRIZIONALE (PER 100g)

ENERGIA	1423 KJ - 335 Kcal
GRASSI	1.0
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.18
CARBOIDRATI	65.0
DI CUI ZUCCHERI	0.95
PROTEINE	12.0
SALE	0.0
FIBRE	3.2