



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



# FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0

## CODICE 901

### NO PROTEIN FROLLA

#### DEFINIZIONE

Semilavorato in polvere per prodotti da forno a base di amido di mais e farina di riso.

#### CODICE CLIENTE 901 NO PROTEIN FROLLA

#### INGREDIENTI

Amido di mais,  
farina di riso,  
zucchero,  
fibra di Psyllium,  
fibra di cicoria,  
addensante (gomma di guar),  
E464,  
maltodestrine da mais

#### ALLERGENI E OGM

Conforme alla normativa vigente.  
Non contiene allergeni.  
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

#### 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

Prodotto per la produzione di prodotti da forno senza glutine. Ideale per pane in generale, focaccia morbida, schiaccia secca, pasticceria e pasta fresca.

#### 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 12 mesi dalla data di confezionamento

#### CONDIZIONI DI IMBALLAGGIO

Sacchi di carta multifoglio da 15Kg e barattoli in PP da 15Kg

#### CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto e al riparo dalla luce solare. La confezione deve essere immediatamente richiusa dopo ogni utilizzo.

#### TABELLA NUTRIZIONALE (PER 100g)

ENERGIA	1445 KJ - 343 Kcal
GRASSI	0.4
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.2
CARBOIDRATI	81.0
DI CUI ZUCCHERI	3.4
PROTEINE	2.9
SALE	0.03
FIBRE	3.9