

STANDARD PRODOTTO FINITO

Farina di Grano Tenero TIPO 00 "BLU"
Luogo di molitura: ITALIA/ Provenienza grani: UE
DESTINAZIONE D'USO

Tutti gli usi di cucina sia casalinga che della ristorazione collettiva

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI –VALORI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO

Energia	1.407 kJ / 336 kCal		
Grassi	0,86 g		
Di cui acidi grassi saturi	0,24 g.		
Carboiodrati	72 g.		
Di cui zuccheri	1,6 g.		
Fibre	2,2 g.		
Proteine	10,2 g		
Sale	0,005 g		

PACKAGING E CONSERVAZIONE				Imballo	Marchio
Confezioni disp.				Sacchetto carta	
Confezioni x collo	Kg.1	Kg.5	Kg.25		
Colli x strato	1	-	-		
Colli x pallet	11	14	4		
99	196	40			
Consigli per la conservazione	La farina mantiene le sue proprietà specifiche se conservata in ambiente fresco e aerato .				
Shelf – life	12 MESI				

Requisiti chimici	unità di misura	valore	tolleranza	metodica
UMIDITA'	%	15	+0,5	
CENERI	%	0,55	MAX	
PROTEINE	%	11,00	+0,5	
GLUTINE S.S.	%	10,00	+1	

Requisiti fisici reologici	unità di misura	valore	tolleranza	metodica
W	erg	230	+ - 10	
P/L	mm/mm	0,50	+ - 0,05	
ASSORBIMENTO	%	53	+ - 1	
STABILITA'	Minuti	5	+ - 1	
FALLING NUMBER	Unita'	260	+ - 10	

Requisiti microbiologici	unità di misura	valore	tolleranza	metodica
CARICA BATT.TOTALE	UFC/g	100.000	MAX	
COLIFORMI TOTALI	UFC/g	1.000	MAX	
E.COLI	UFC/g	ASSENTE		
MUFFE	UFC/g	5.000	MAX	
LIEVITI	UFC/g	1.000	MAX	

Requisiti Biologici Residuali	unità di misura	valore	tolleranza	metodica
FILTH TEST	Frammenti di insetti	/50g	20	MAX
CORPI ESTRANEI (VETRO, METALLI, ETC)	/50g	ASSENTI		

Residui tossine e fitofarmaci	unità di misura	valore	tolleranza	metodica
AFLATOSSINE TOT	µg/kg	4	MAX	
AFLATOSSINE B1	µg/kg	2	MAX	
DEOSSINIVALENOLO	µg/kg	750	MAX	
ZEREALENONE	µg/kg	75	MAX	
OCRATOSINA A	µg/kg	3	MAX	
FITOFARMACI	mg/kg	limiti di legge	MAX	

Metalli pesanti	unità di misura	valore	tolleranza	metodica
PIOMBO	mg/kg	Limiti di legge	MAX	
CADMIO	mg/kg	Limiti di legge	MAX	

ALLERGENI	unità di misura	valore	tolleranza	metodica
GLUTINE:	naturalmente presente nel grano			
Può contenere tracce di soia e senape.	Gli allergeni soia e senape non sono presenti nel nostro stabilimento. L'eventuale presenza di tracce di soia e/o senape nei nostri prodotti sono da attribuire a possibili contaminazioni accidentali della materia prima..			

ORIGINE GRANI UE

DATA: 26/01/2021
 CONTROLLO QUALITA'

LA DIREZIONE