



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

CODICE 702



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 702

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.	36,00%
Proteine (Nx5.70) s.s min.	14.00%
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 e indiretti con biga o lievito madre.
A lunga lievitazione, dalle 12 alle 48 ore

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

W	350-380
P/L	0.50-0.80
CD	≥10 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	0.2
CARBOIDRATI	65.0
DI CUI ZUCCHERI	1.0
PROTEINE	14.0
SALE	0.0
FIBRE	3.2