



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

CODICE 802



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 802 BRIOCHE

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 t.q. | ≥ 12,50% |
| Proteine (Nx5.70) s.s min. | >13,50% |
| Amilografo | > 500 U.A. |

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 pasticceria ideale per la produzione di brioche, sfoglia grassa con burro, cornetti surgelati e babà. Grazie alla particolare struttura

proteica questa farina per dolci sopporta molto bene l'aggiunta di grassi. Il prodotto finale si presenta di un bel colore chiaro con un notevole sviluppo, pur mantenendo la giusta morbidezza. Anche in surgelazione conserva inalterate le caratteristiche organolettiche.

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

| | |
|-----|------------|
| W | 360-380 |
| P/L | 0,55/ 0,60 |
| A | > 60 % |
| CD | >18 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 | ≤ 50.000 ufc/g |
| Coliformi Totali | ≤ 100 |
| Muffe | ≤ 1000 ufc/g |
| Lieviti | ≤ 1000 ufc/g |
| Escherichia Coli | ≤ 10 ufc/g |

CONSERVAZIONE MINIMA

Da consumarsi entro 9 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 | 1464 KJ - 345 Kcal |
| GRASSI | 1.6 |
| DI CUI ACIDI GRASSI SATURI | 0.44 |
| CARBOIDRATI | 68.0 |
| DI CUI ZUCCHERI | 1.55 |
| PROTEINE | 13.8 |
| SALE | 0.0 |
| FIBRE | 2.5 |