



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

denominazione: FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 -Ercoli Marino-

CARATTERISTICHE CHIMICHE	<i>Valore</i>	<i>Tolleranza</i>	<i>Un. Misura</i>	<i>Rif/Par</i>
<i>Umidità</i>	15,50	Max	%	t.q.
<i>Ceneri</i>	0,55	Max	%	s.s.
<i>Proteine</i>	11	Min	%	s.s.
<i>Glutine secco</i>	10	Min	%	s.s.

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE	<i>Valore</i>	<i>Tolleranza</i>	<i>Un. Misura</i>	<i>Rif/Par</i>	<i>Metodo</i>
<i>W Alveografico</i>	180	+/-10	E-4 joule	t.q.	Chopin
<i>P/L Alveografico</i>	0,7	+/-0,1%		t.q.	Chopin
<i>Assorbimento</i>	-	Min	%	t.q.	Brabender
<i>Stabilità</i>	5	Min	minuti	t.q.	Brabender
<i>Rammollimento 10'</i>	-	+/-10	U.F.	t.q.	Brabender
<i>Rammollimento 20'</i>	-	+/-10	U.F.	t.q.	Brabender
<i>Falling Number</i>	250	Min	Secondi	t.q.	Hagberg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<i>Valore</i>	<i>Tolleranza</i>	<i>Un. Misura</i>	<i>Rif/Par</i>
<i>Carica Batterica tot</i>	100000	Max	Ufc/g	
<i>Muffe</i>	10000	Max	Ufc/g	
<i>Salmonella</i>	assente			In 25 g
<i>Lieviti</i>	10000	Max	Ufc/g	

FILTH-TEST	Valore	Tolleranza	Rif/Par
Frammenti d'insetti	25	Max	N. in 50 g
Peli di ratto	assenti		N. in 50 g
Artropodi vivi o morti	assenti		

VALORI NUTRIZIONALI (per 100g di prodotto)

Energia	1434 kj – 338 kcal
Grassi -di cui saturi	1 g 0,1 g
Carboidrati - di cui zuccheri	71,7 g 2,5 g
Fibra	2,5 g
Proteine	9,3 g
Sale	0,001 g

ALLERGENI

Contiene glutine

Prodotto proveniente da materie prime non contenenti organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazione accidentale.

I valori analitici sopraindicati sono soggetti a normale variazione per processi naturali, trattandosi di prodotti vegetali variabili a seconda della varietà e delle condizioni di coltivazione. Per alcuni prodotti, la scheda riporta i dati ricevuti dal produttore/fornitore. Le informazioni sono orientative e soggette a modifica senza preavviso.

NORME APPLICABILI:	<ul style="list-style-type: none"> • L.580 del 04/07/67 “disciplina per la lavorazione e il commercio degli sfarinati” • D.P.R. 9 febbraio 2001 n. 187 • D.M. 01/04/68 “Trasporto alimenti sfusi” • Reg. (CE) n. 852/2004 • Reg. (CE) n. 1881/2006 • Reg. (UE) n. 1169/2011
---------------------------	---

Il prodotto può essere consegnato in sacco da 1 kg oppure da 5 kg

SHELF-LIFE: 12 mesi in ambiente fresco ed asciutto.

Ultima modifica	MAGGIO 2016
-----------------	----------------