



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
denominazione:
Farina di GRANO TENERO TIPO 00 GRANITO

CARATTERISTICHE CHIMICHE	Valore	Tolleranza	Un. Misura	Rif/Par	Metodo
Umidità	15,5	Max	%	t.q.	D.M.27/05/85
Ceneri	0,50	Max	%	s.s.	ISO 2171
Proteine	13	Min	%	s.s.	Kjeldahl
Glutine secco	12	Min	%	s.s.	ICC 155

CARATTERISTICHE FISICHE	Valore	Tolleranza	Un. Misura	Rif/Par
Rifiuto velo ASTM 224 μ	15	10-20	%	t.q.
Rifiuto velo ASTM 180 μ	55	45-65	%	t.q.
Rifiuto velo ASTM 150 μ	23	15-30	%	t.q.
Passaggio velo ASTM 150 μ	7	5-10	%	t.q.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Valore	Tolleranza	Un. Misura	Rif/Par	Metodo
Carica Batterica tot	100000	Max	ufc	In 1 g	UNI-ISO 4883
Muffe	10000	Max	ufc	In 1 g	ISO 7954
Salmonella	assente		ufc	In 25 g	
Lieviti	10000	Max	ufc	In 1 g	

FILTH-TEST	Valore	Tolleranza	Rif/Par	Metodo
Frammenti d'insetti	25	Max	N. in 50 g	D.M. 12/01/99
Peli di ratto	assenti		N. in 50 g	D.M. 12/01/99
Artropodi vivi o morti	assenti			

VALORI NUTRIZIONALI (per 100g di prodotto)

<i>Energia</i>	1464 kj – 350 kcal
<i>Grassi</i> <i>-di cui saturi</i>	1 g 0,2 g
<i>Carboidrati</i> <i>- di cui zuccheri</i>	76 g 2,5 g
<i>Fibra</i>	2,2
<i>Proteine</i>	13
<i>Sale (Sodio)</i>	0,001 g

ALLERGENI

Contiene glutine

NORME APPLICABILI:

- *L.580 del 04/07/67 “disciplina per la lavorazione e il commercio degli sfarinati”*
- *D.L. 109 del 27/01/92 “etichettatura prodotti alimentari”*
- *D.M. 01/04/68 “Trasporto alimenti sfusi”*
- *Reg. (CE) 852/2004*

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

SHELF-LIFE: 12 mesi dalla data di confezionamento in ambiente fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e dalla luce diretta.

Compilato da: Agostini Roberto

Ultima modifica:

Data: 01/07/2015