



Scheda tecnica farina di grano tenero tipo 1

Descrizione di prodotto:

Un mix di diverse varietà di grano tenero, prepulito, macinato gradualmente e setacciato

Modo d'uso:

Per ogni tipo di prodotto da forno

Odore:

tipico

Sapore:

tipico

Colore:

bianco

Provenienza:

Europa

Ingredienti: Grano tenero

Valori chimici

		Unità rif.	Valore medio	Tolleranza
Umidità	in %		14,5 max.	15,5
Ceneri		in %		0,55 max.
Proteina	in %		12,5 +/-	0,5
Lipidi		in %		1,3 +/-
Carboidrati		in %		66,9 +/-
Valore energetico	in kJ/kcal	1406/331		

Valori specifici prodotto

Glutine (ICC 106)

Glutine (%): min. 30

Index: ca. 80

Falling number (ICC 107)

Falling number (sec): min. 300

Microbiologia

	Dimensione	Valore medio	Metodica
Car.batterica totale	in UfC	<100.000	Plate count, ad inclusione
Lieviti	in UfC	<10.000	Sabouraud, striscio
Muffe	in UfC	<10.000	Sabouraud, ad inclusione
Coliformi totali	in UfC	<100	Violet red Bile, ad inclusione
E.Coli	in UfC	<10	MPN-metodo
Salmonelle	in UfC	privo	in 25g arricchimento

Allergeni

Contiene: Cereali contenuti glutine

Imballo:

Sacchi da 25kg

Scadenza:

12 mesi

Condizioni di stoccaggio:

Stoccare al fresco (max. 20°C) e asciutto (mass. 40% umidità relativa)

Micotossine: I valori corrispondono con i limiti di legge Reg. CE 1881/2006

Metalli pesanti: I valori corrispondono con i limiti di legge Reg. CE 1881/2006

Pesticidi: I valori corrispondono con i limiti di legge Dec. 27.08.04

OGM: Prodotto geneticamente non modificato Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 **Etichettatura:** Decr. Legs. 27.01.92 n. 109

Nota: I valori analitici possono variare secondo la provenienza e l'anno di raccolta