



Scheda tecnica crusca di grano tenero

Descrizione di prodotto:

Crusca di grano tenero ottenuto dal settaccio della produzione di farina

Modo d'uso:

Per prima colazione

Odore:

tipico

Sapore:

tipico

Colore:

marrone

Provenienza:

Europa

Ingredienti: Crusca di grano tenero

Valori chimici

		Unità rif.	Valore medio	Tolleranza	
Umidità	in %		14,5 max.	15,5	
Ceneri		in %		0,55 max.	0,65
Proteina	in %		12,5 +/-	0,5	
Carboidrati		in %	12		
Valore energetico	in kJ/kcal		1073/256		

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 10,0,5 1 kg

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