



SCHEDA TECNICA

Rev. 00 del 14/09/2017

Denominazione legale:	Farina di grano tenero Tipo 0
Denominazione commerciale	Farina 0 E
Ingredienti:	Farina di grano tenero
Descrizione:	Prodotto ottenuto dalla macinazione di frumento tenero selezionato e successiva miscelazione delle farine.
Modalità di conservazione:	Da conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce
Confezionamento:	Sacco carta per alimenti
Modalità d'uso:	Ideale per la produzione di croissant con lavorazioni lunghe
Indicazioni per allergici:	Contiene Glutine
OGM:	OGM Free

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto:	Fine e polveroso
Colore:	Bianco naturale senza tonalità estranee
Odore:	Gradevole, delicato senza note estranee (rancido, muffa e stantio)
Consistenza:	Impalpabile, asciutta, soffice, scorrevole al tatto ed esente da grumi

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Energia:	1441 kJ / 340 Kcal	di cui zuccheri:	0,37 g
Grassi:	1,9 g	Fibre:	2,8 g
di cui acidi grassi saturi:	0,38 g	Proteine:	14,5 g
Carboidrati:	67,1 g	Sale:	< 0,1 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Microrganismi mesofili aerobi:	< 100.000 CFU/g	Bacillus cereus presunto:	< 100 CFU/g
Enterobacteriaceae:	< 100 CFU/g	Lieviti:	< 1.000 CFU/g
E.coli β-glucuronidasi positivi:	< 10 CFU/g	Muffe:	< 1.000 CFU/g
Stafilococchi coagulasi positivi:	< 100 CFU/g	Salmonella spp.:	Assente in 25 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità	$\leq 15,5\%$	W	380 - 400
Proteine	14,5 / 15,5%	p/l	0,55 - 0,65
Glutine:	13,5 / 14,5%	A%	$\geq 58\%$
Falling Number	≥ 280	CD (minuti)	16-20
Ceneri	$\leq 0,65\%$		

INFORMAZIONI LOGISTICHE

FORMATI	25 Kg	50 Kg	RINFUSA
Codice articolo:	42025	42050	420
Codice EAN:			
Shelf life:	8 mesi	8 mesi	8 mesi

Residui Antiparassitari: Entro i limiti previsti dal Regolamento CE 396/05 e successive modifiche

Contaminanti: Entro i limiti previsti dal Regolamento CE 1881/06 e successive modifiche



SCHEDA TECNICA

Rev. 00 del 14/09/2017

Denominazione legale:	Farina di grano tenero Tipo 00
Denominazione commerciale	Farina 00 E
Ingredienti:	Farina di grano tenero
Descrizione:	Prodotto ottenuto dalla macinazione di frumento tenero selezionato e successiva miscelazione delle farine.
Modalità di conservazione:	Da conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce
Confezionamento:	Sacco carta per alimenti
Modalità d'uso:	Ideale per la produzione di croissant con lavorazioni lunghe
Indicazioni per allergici:	Contiene Glutine
OGM:	OGM Free

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto:	Fine e polveroso
Colore:	Bianco naturale senza tonalità estranee
Odore:	Gradevole, delicato senza note estranee (rancido, muffa e stantio)
Consistenza:	Impalpabile, asciutta, soffice, scorrevole al tatto ed esente da grumi

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Energia:	1441 kJ / 340 Kcal	di cui zuccheri:	0,37 g
Grassi:	1,9 g	Fibre:	2,8 g
di cui acidi grassi saturi:	0,38 g	Proteine:	14,5 g
Carboidrati:	67,1 g	Sale:	< 0,1 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Microrganismi mesofili aerobi:	< 100.000 CFU/g	Bacillus cereus presunto:	< 100 CFU/g
Enterobacteriaceae:	< 100 CFU/g	Lieviti:	< 1.000 CFU/g
E.coli β-glucuronidasi positivi:	< 10 CFU/g	Muffe:	< 1.000 CFU/g
Stafilococchi coagulasi positivi:	< 100 CFU/g	Salmonella spp.:	Assente in 25 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità	$\leq 15,5\%$	W	380 - 400
Proteine	14,5 / 15,5%	p/l	0,55 - 0,65
Glutine:	13,5 / 14,5%	A%	$\geq 58\%$
Falling Number	≥ 280	CD (minuti)	16-20
Ceneri	$\leq 0,55\%$		

INFORMAZIONI LOGISTICHE

FORMATI	25 Kg	50 Kg	RINFUSA
Codice articolo:	41325	41350	413
Codice EAN:			
Shelf life:	8 mesi	8 mesi	8 mesi

Residui Antiparassitari: Entro i limiti previsti dal Regolamento CE 396/05 e successive modifiche

Contaminanti: Entro i limiti previsti dal Regolamento CE 1881/06 e successive modifiche