



# SCHEDA TECNICA

Rev. 00 del 14/09/2017

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

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

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

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

## CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

<b>Umidità</b>	$\leq 15,5\%$	<b>W</b>	390 - 420
<b>Proteine</b>	14,5 / 15,5%	<b>p/l</b>	0,55 - 0,65
<b>Glutine:</b>	13,5 / 14,5%	<b>A%</b>	$\geq 58\%$
<b>Falling Number</b>	$\geq 280$	<b>CD (minuti)</b>	16-20
<b>Ceneri</b>	$\leq 0,65\%$		

## INFORMAZIONI LOGISTICHE

FORMATI	25 Kg	50 Kg	RINFUSA
<b>Codice articolo:</b>	40625	40650	406
<b>Codice EAN:</b>			
<b>Shelf life:</b>	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