



TECHNISCHES DATENBLATT

Rev. 00 vom 15.04.2015

Rechtliche Bezeichnung:	Farina di grano tenero Tipo 0
Handelsname:	Farina 0 S
Zutaten:	Weichweizenmehl
Beschreibung:	Erzeugnis, das durch Fräsen von ausgewähltem Weizen und anschließender Vermischung von Mehl gewonnen wird.
Aufbewahrungsmodalitäten:	Kühl und trocken lagern
Verpackung:	Papiertüte für Lebensmittel
Benutzungsmodalitäten:	Ideal für langgebackene Bäckereiprodukte (biga)
Hinweise für Allergiker:	Enthält Gluten
OGM:	OGM Free

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen:	Fein und staubig
Farbe:	Natürliches Weiß ohne Fremdschattierungen
Geruch:	Angenehm, zart ohne merkwürdige Notizen (ranzig, schimmelig und abgestanden)
Konsistenz:	Unempfindlich, trocken, weich, schlank und sperrig

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO 100 g DES PRODUKTS

Kaloriengehalt:	1441 kJ / 340 Kcal	davon Zucker:	0,37 g
Fette:	1,9 g	Fasern:	2,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,38 g	Proteine:	14 g
Kohlehydrate:	67,1 g	Salz:	< 0,1 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGISCHE

Mesophile aerobe Mikroorganismen:	< 100.000 CFU/g	Mutmaßlicher Bacillus cereus:	< 100 CFU/g
Enterobacteriaceae:	< 100 CFU/g	Hefepilze:	< 1.000 CFU/g
B-glucuronidasepositive E.coli:	< 10 CFU/g	Schimmelpilze:	< 1.000 CFU/g
Coagulasepositive Staphylokokken:	< 100 CFU/g	Salmonella spp.:	Abwesend in 25 g

CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

Luftfeuchtigkeit	≤ 15,5%	W	370 – 400
Protein	13,5 / 14,5%	p/l	0,55 – 0,65
Gluten:	13 / 14%	A%	≥ 58%
Falling Number	≥ 280	CD (Minuten)	16-20
Aschen	≤ 0,65%		

LOGISTISCHE INFORMATIONEN

FORMATE	25 Kg	50 Kg	RINFUSA
Artikelcode:	40425	40450	404
EAN-Code:			
Shelf life:	8 Monate	8 Monate	8 Monate

Pflanzenschutzmittelrückstände: Innerhalb der Grenzwerte, die von der Regulierung EG 396/05 mit nachfolgenden Änderungen vorgesehen sind

Verunreinigungen: Innerhalb der Grenzwerte, die von der Regulierung EG 1881/06 mit nachfolgenden Änderungen vorgesehen sind



TECHNISCHES DATENBLATT

Rev. 00 vom 15.04.2015

Rechtliche Bezeichnung:	Farina di grano tenero Tipo 00
Handelsname:	Farina 00 R
Zutaten:	Weichweizenmehl
Beschreibung:	Erzeugnis, das durch Fräsen von ausgewähltem Weizen und anschließender Vermischung von Mehl gewonnen wird.
Aufbewahrungsmodalitäten:	Kühl und trocken lagern
Verpackung:	Papiertüte für Lebensmittel
Benutzungsmodalitäten:	Ideal für langgebackene Bäckereiprodukte (biga)
Hinweise für Allergiker:	Enthält Gluten
OGM:	OGM Free

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen:	Fein und staubig
Farbe:	Natürliches Weiß ohne Fremdschattierungen
Geruch:	Angenehm, zart ohne merkwürdige Notizen (ranzig, schimmelig und abgestanden)
Konsistenz:	Unempfindlich, trocken, weich, schlank und sperrig

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO 100 g DES PRODUKTS

Kaloriengehalt:	1441 kJ / 340 Kcal	davon Zucker:	0,37 g
Fette:	1,9 g	Fasern:	2,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,38 g	Proteine:	14 g
Kohlehydrate:	67,1 g	Salz:	< 0,1 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGISCHE

Mesophile aerobe Mikroorganismen:	< 100.000 CFU/g	Mutmaßlicher Bacillus cereus:	< 100 CFU/g
Enterobacteriaceae:	< 100 CFU/g	Hefepilze:	< 1.000 CFU/g
B-glucuronidasepositive E.coli:	< 10 CFU/g	Schimmelpilze:	< 1.000 CFU/g
Coagulasepositive Staphylokokken:	< 100 CFU/g	Salmonella spp.:	Abwesend in 25 g

CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

Luftfeuchtigkeit	≤ 15,5%	W	370 – 390
Protein	14 / 15%	p/l	0,50 – 0,60
Gluten:	13 / 14%	A%	≥ 58%
Falling Number	≥ 280	CD (Minuten)	15 – 17
Aschen	≤ 0,55%		

LOGISTISCHE INFORMATIONEN

FORMATE	25 Kg	50 Kg	RINFUSA	
Artikelcode:	41225	41250	412	
EAN-Code:	8000917409288			
Shelf life:	8 Monate	8 Monate	8 Monate	

Pflanzenschutzmittelrückstände: Innerhalb der Grenzwerte, die von der Regulierung EG 396/05 mit nachfolgenden Änderungen vorgesehen sind

Verunreinigungen: Innerhalb der Grenzwerte, die von der Regulierung EG 1881/06 mit nachfolgenden Änderungen vorgesehen sind