



TECHNISCHES DATENBLATT

Rev. 00 vom 15.04.2015

Rechtliche Bezeichnung:	Farina di grano tenero Tipo 0
Handelsname:	Farina 0 XX
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 Bäckereiprodukte mit "direkten" Teigen
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:	13 g
Kohlehydrate:	68,6 g	Salz:	< 0,1 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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	290 – 320
Protein	12,5 / 13,5%	p/l	0,50 – 0,60
Gluten:	11,5 / 12,5%	A%	≥ 56%
Falling Number	≥ 280	CD (Minuten)	6-10
Aschen	≤ 0,65%		

LOGISTISCHE INFORMATIONEN

FORMATE	25 Kg	50 Kg	RINFUSA	
Artikelcode:	40325	40350	403	
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 XX
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 Bäckereiprodukte mit "direkten" Teigen
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:	13 g
Kohlehydrate:	68,6 g	Salz:	< 0,1 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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	290 – 320
Protein	12,5 / 13,5%	p/l	0,50 – 0,60
Gluten:	11,5 / 12,5%	A%	≥ 56%
Falling Number	≥ 280	CD (Minuten)	6-10
Aschen	≤ 0,55%		

LOGISTISCHE INFORMATIONEN

FORMATE	25 Kg	50 Kg	RINFUSA	
Artikelcode:	41125	41150	411	
EAN-Code:	8000917409271			
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