



SCHEDA TECNICA

Rev. 00 del 15/04/2015

Denominazione legale:	FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO
Denominazione commerciale:	Farina integrale di grano tenero
Ingredienti:	Farina integrale di grano tenero
Descrizione:	Prodotto ottenuto dalla macinazione di frumento tenero nel rispetto delle condizioni igienico-sanitarie secondo i principi del sistema HACCP (Reg. CE 852/2004). La parte cruscale contenuta ha dimensioni comprese tra 1250 μ e 315 μ .
Modalità di conservazione:	Da conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce
Confezionamento:	Sacco carta per alimenti / sfusa.
Modalità d'uso:	Ideale per prodotti da forno.
Indicazioni per allergici:	Contiene Glutine
OGM:	OGM Free

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Energia:	1399 kJ / 331 Kcal	di cui zuccheri:	0,48 g
Grassi:	2,1 g	Fibre:	11 g
di cui acidi grassi saturi:	0,38 g	Proteine:	12,5 g
Carboidrati:	58,6 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%		
Proteine	11 / 13 %		
Glutine:	9,5 / 11,5%		
Falling Number	\geq 280		
Ceneri	min 1,3 % \div max 1,70 %		

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

FORMATI	25 Kg	10 Kg	RINFUSA
Codice articolo:			
Codice EAN:			
Shelf life:	8 mesi	8 mesi	8 mesi
Lotto:	ggmmaa prod+8 mesi	ggmmaa prod+8 mesi	ggmmaa prod+8 mesi
Cartoni/sacco per strato:			
Strati per pallet:			
Dimensione cartone in cm (h x l x L):			
Pallet	Europallet (120 x 80)		