



## Scheda Tecnica FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" M

**Denominazione prodotto:** Farina di grano tenero tipo "0" M.

**Denominazione commerciale:** Farina di grano tenero tipo "0".

**Ingredienti:** Farina di grano tenero Manitoba.

### Caratteristiche

**Impieghi:** pasta, gnocchi, pane e dolci a lunga lievitazione.

**Aspetto:** farina per produzione di pane e dolci.

**Colore:** bianco.

**Odore:** caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido e di altra natura.

**Sapore:** proprio e gradevole.

Farina di grano tenero tipo "0" Informazioni nutrizionali valori medi per 100g di prodotto	
<b>Energia</b>	335 Kcal 1423 Kj
<b>Grassi</b>	1 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	0,18 g
<b>carboidrati</b>	65 g
<i>di cui zuccheri</i>	0,95 g
<b>Proteine</b>	15 g
<b>Sale</b>	0 g
<b>Fibre</b>	3,2 g

### Caratteristiche chimico-fisiche:

- Umidità max: 15,50%
- Ceneri s.s. max: 0,65%
- Glutine umido min. 37,00%
- Proteine (Nx5.70) s.s. min. 15,00%
- Falling number  $\geq$  300 secondi



## Scheda Tecnica FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" M

### Caratteristiche microbiologiche:

- Carica Batterica Totale  $\leq 100.000$  ufc/g
- Muffe  $\leq 1000$  ufc/g
- Lieviti  $\leq 1000$  ufc/g
- Escherichia Coli  $\leq 10$  ufc/g
- Stafilococchi Aurei max. 10 ufc/g
- Coliformi totali  $\leq 100$  ufc/g
- Salmonelle assenti/25g

### Allergeni e OGM

Conforme alla normativa vigente.  
Contiene glutine di frumento.  
Può contenere tracce di soia.  
Non contiene OGM

**Caratteristiche reologiche:** W 390-420 P/L 0.65-0.80 CD>16

### Confezionamento

**Imballaggio primario:** sacco di carta da **kg 1**.

**Codice EAN:** 8009831000014

**Conservazione:** 6 mesi. Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore e luce solare diretta.

**Imballaggio secondario:** termoretraibile da 10 sacchetti - Dim. Circa L 360 x P 230 X h 160 mm.

**Pallettizzazione:** 10 fardelli per strato, 5 strati per un totale di 500 kg - Dim. Circa entro EPAL x H 800 mm su bancale EPAL di dim. L 1200 x P 800 X H 150 mm non sovrapponibile. Altezza con bancale 950 mm circa.