



Scheda Tecnica FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"

Denominazione prodotto: Farina di grano tenero tipo "00".

Denominazione commerciale: Farina di grano tenero tipo "00".

Ingredienti: Farina di grano tenero.

Caratteristiche

Impieghi: dolci.

Aspetto: farina per produzione di pane e dolci.

Colore: bianco.

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

Sapore: proprio e gradevole.

Farina di grano tenero tipo "00" Informazioni nutrizionali valori medi per 100g di prodotto	
Energia	334 Kcal 1418 Kj
Grassi	0,9 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	0,14 g
carboidrati	68 g
<i>di cui zuccheri</i>	1,1 g
Proteine	11 g
Sale	0 g
Fibre	3,1 g

Caratteristiche chimico-fisiche:

- Umidità max: 15,50%
- Ceneri s.s. max: 0,55%
- Glutine umido min. 27,50%
- Proteine (Nx5.70) s.s. min. 11,00%
- Falling number \geq 300 secondi



Scheda Tecnica FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"

Caratteristiche microbiologiche:

- Carica Batterica Totale ≤ 100.000 ufc/g
- Muffe ≤ 1000 ufc/g
- Lieviti ≤ 1000 ufc/g
- Escherichia Coli ≤ 10 ufc/g
- Stafilococchi Aurei max. 10 ufc/g
- Coliformi totali ≤ 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: W270-290 P/L 0,60-0,70 CD ≥ 5 minuti

Confezionamento

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

Codice EAN: 8009831000021

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.