

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "1" forte Biologica a pietra

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ORIGINE	AGRICOLTURA ITALIA
----------------	---------------------------

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	
Odore	Tipico, esente da odori estranei
Sapore	Tipico, esente da sapori estranei

CARATTERISTICHE FISICHE

W Alveografico	360	E-4 joule	+/-10 Chopin
P/L Alveografico	0,7		+/-0,1% Chopin
Assorbimento	57	%	Min – Brabender
Stabilità	12	minuti	Min – Brabender
Rammollimento 10'	0	U.F.	+/-10 – Brabender
Rammollimento 20'	20	U.F.	+/-10 – Brabender

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità	15,5	%	max
Ceneri	0,8	%	max
Proteine	14	%	min
Glutine	13	%	min
Falling number	350	secondi	min

I valori analitici indicati sono soggetti a normale variazione per processi naturali, trattandosi di prodotti vegetali variabili a seconda della varietà e delle condizioni di coltivazione. Per alcuni prodotti, la scheda riporta i dati ricevuti dal produttore/fornitore. Le informazioni sono tentative e soggette a modifica senza preavviso.

Conformità ai Reg. CE 834/2007 e 848/2018

SHELF LIFE:	ATM 1-5 kg:	18 mesi
--------------------	-------------	----------------

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta delle colonie a 30°C	100000	ufc/g – max
Miceti totali	1000	ufc/g - max
Salmonella	assente	in 25 g

FILTH TEST

Frammenti d'insetto	25	N. in 50 g – max
Peli di ratto	assenti	N. in 50 g

MICOTOSSINE

Aflatossine (B1, B2, G1, G2)	4	Ppb - max
------------------------------	---	-----------

METALLI PESANTI

Piombo	0,2	ppm – max
Cadmio	0,1	ppm – max

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

(per 100g di prodotto)*

Energia	1467 kJ – 346 kcal
Grassi	1 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	69 g
di cui zuccheri	0,5 g
Fibre	2,5 g
Proteine	14 g
Sale	0,002 g

* Fonte: dati da letteratura scientifica/ fornitore

Conservato in ambiente fresco e asciutto, ben areato, lontano da fonti di calore e dalla luce del sole

**Prodotto proveniente da materie prime non contenenti organismi geneticamente modificati,
nel rispetto delle soglie di contaminazione accidentale o tecnicamente inevitabile**

