

denominazione
FARINA 00 LA NINA 25 kg

 marchio
FABIANI

 cod. prodotto
397815
INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "00".

 Allergeni: contiene **glutine**, può contenere tracce di **soia**.

CARATTERISTICHE GENERALI

Prodotto ottenuto dalla macinazione e abburattamento di miscela di grani teneri liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità e conforme alla Legge 580 del 04/07/67, e successive modifiche.

La farina si presenta pura ed omogenea esente da sostanze antimicrobiche, conservanti, coloranti, additivi o coadiuvanti tecnologici di qualsiasi specie.

Non presenta infestazioni in atto o residui di contaminazione da parassiti o roditori, da alterazioni di qualsiasi entità ed origine, da terra, sabbia, sostanze e corpi estranei di qualsiasi natura.

UTILIZZO

Farina tipo "00" per pizza tradizionale o in teglia con tempi medi di lievitazione 7/8 ore adatta sia per l'impasto diretto che indiretto.

DETERMINAZIONE		U.M.	VALORE	TOLLERANZA			
CARATTERISTICHE CHIMICHE							
Umidità		%	14.5	+/- 1			
Ceneri		%	0.55	Max			
Proteine		g/100g s.s.	12.5	Min			
Glutine		g/100g s.s.	10.5	Min			
CARATTERISTICHE REOLOGICHE							
Alveogramma W			260	+/- 10%			
Alveogramma P/L			0.50	+/- 0.1			
Assorbimento acqua corretto al 14,0 %		%	58.5	+/- 2			
Stabilità		minuti	11.5	Valore medio			
Falling Number		secondi	300	Min			
CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI							
Conta batterica		U.F.C./g	100.000	Max			
Lieviti		U.F.C./g	1.000	Max			
Muffe		U.F.C./g	1.000	Max			
Coliformi totali		M.P.N./g	100	Max			
Escherichia Coli		U.F.C./g	10	Max			
Clostridi Anaerobi		U.F.C./g	10	Max			
Salmonella			Assente in 25 g				
Streptococchi Fecali		U.F.C./g	10	Max			
CONTAMINANTI CHIMICI			VALORI NUTRIZIONALI medi/100g				
Aflatossine B1	µg/Kg s.t.q.	2	Max	Energia	1455 kJ		
Totali	µg/Kg s.t.q.	4			343 kcal		
Ocratossina A	µg/Kg s.t.q.	3	Max	Grassi	0.7 g		
Deossinivalenolo	µg/Kg s.t.q.	750	Max	di cui acidi grassi saturi	0.2 g		
Zearalenone	µg/Kg s.t.q.	75	Max	Carboidrati	70 g		
Piombo	mg/Kg s.t.q.	0,2	Max	di cui zuccheri	1.5 g		
Cadmio	mg/Kg s.t.q.	0,2	Max	Fibre	2.2 g		
FILTH TEST				SHELF LIFE			
Insetti interi		Assenti	Max			Proteine	13 g
Frammenti di insetti		25 frammenti in 50g	Max			Sale	0.01 g
Peli di roditori e loro frammenti		Assenti	Max			La farina viene prodotta per una conservazione di 300 giorni. Si consiglia di conservare in luogo fresco e asciutto.	
FITOFARMACI							
Fumiganti		Limiti di legge	Max				
Organofosforati		Limiti di legge	Max				
Organoclorurati		Limiti di legge	Max				
Piretoridi		Limiti di legge	Max				

IMBALLAGGIO

Confezione	Codice EAN prodotto	Dimensioni pallet	Peso netto pallet	N° imballi pallet	N° imballi strato	N° strati
25 kg	8033011590101	80x120x148 cm	1000 kg	40	4	10