

denominazione

**FARINA 00 LA SANTA MARIA 25 kg**

marchio

**FABIANI**

cod. prodotto

**397817**

**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**

Miscela di farine tipo "00" che consente di ottenere un impasto morbido e ben lavorabile a tempi lunghi di lievitazione 18/20 ore.

DETERMINAZIONE		U.M.	VALORE	TOLLERANZA	
<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>					
Umidità		%	14.5	+/- 1	
Ceneri		%	0.55	Max	
Proteine		g/100g s.s.	14	Min	
Glutine		g/100g s.s.	12	Min	
<b>CARATTERISTICHE REOLOGICHE</b>					
Alveogramma W			350	+/- 10%	
Alveogramma P/L			0.55	+/- 0.1	
Assorbimento acqua corretto al 14,0 %		%	59	+/- 2	
Stabilità		minuti	19.5	Valore medio	
Falling Number		secondi	300	Min	
<b>CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI</b>					
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	
<b>CONTAMINANTI CHIMICI</b>			<b>VALORI NUTRIZIONALI medi/100g</b>		
Aflatossine B1	µg/Kg s.t.q.	2	Max	Energia	1455 kJ
Totale	µg/Kg s.t.q.	4	Max		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	69 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
<b>FILTH TEST</b>				Proteine	14 g
Insetti interi		Assenti	Max	Sale	0.01 g
Frammenti di insetti		25 frammenti in 50g	Max	<b>SHELF LIFE</b> La farina viene prodotta per una conservazione di 300 giorni. Si consiglia di conservare in luogo fresco e asciutto.	
Peli di roditori e loro frammenti		Assenti	Max		
<b>FITOFARMACI</b>					
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	8033011590262	80x120x148 cm	1000 kg	40	4	10

Revisione del 24/03/2017

MOLINO NALDONI S.R.L.  
Responsabile Assicurazione Qualità  
Morelli Francesca – Tecnologo Alimentare

+ Morelli