

**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00**

**CODICE 803**

**SFOGLIA**

**DEFINIZIONE**

Farina di Grano Tenero Tipo 00 ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

**ORIGINE BOTANICA**

Triticum aestivum

**ADDITIVI**

Assenti

**ALLERGENI E OGM**

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

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE** bianco

**ODORE** caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura

**SAPORE** proprio e gradevole

**ASPETTO** impalpabile, assenza di corpi estranei

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

Umidità max.	15,50%
Ceneri s.s. max.	0,55%
Glutine umido min.	32 %
Proteine (Nx5.70) s.s min.	13,0%
Falling number	≥ 300 secondi

**FILTH TEST**

Artropodi vivi o morti	Assenti
Frammenti di insetti	≤ 25n/50g
Peli di roditore	Assenti

**RESIDUI FITOFARMACI  
E RESIDUO METALLI PESANTI**

Entro limiti di legge

**DESTINAZIONE D'USO**

Farina per pasticceria ideale per la produzione

di croissant, pasta sfoglia, cannoli, ventagli e millefoglie. Questa farina per dolci garantisce una produzione eccellente della pasta sfoglia. L'impasto può essere facilmente laminato ed è in grado di sopportare lunghe lavorazioni.

**CARATTERISTICHE REOLOGICHE**

W	310 ± 20
---	----------

**MICOTOSSINE**

Aflatossine B1	≤ 2 ppb
Aflatossine tot.	≤ 4 ppb
Ocratossina A	≤ 3 ppb
Zearalenone	≤ 75 ppb
DON (Deossinivalenolo)	≤ 750 ppb

**VALORI IGIENICO-MICROBIOLOGICI**

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	≤ 1000 ufc/g
Salmonelle	assenti/25g

**CONSERVAZIONE MINIMA**

Da consumarsi entro 9 mesi dalla data di confezionamento

**CONDIZIONI DI IMBALLAGGIO**

Sacchi di carta da 25 Kg

**CONDIZIONI DI STOCCAGGIO**

Conservare in luogo fresco ed asciutto

**TABELLA NUTRIZIONALE (PER 100g)**

<b>ENERGIA</b>	<b>1460 KJ - 349 Kcal</b>
<b>GRASSI</b>	<b>1.6</b>
<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI</b>	<b>0.42</b>
<b>CARBOIDRATI</b>	<b>69.0</b>
<b>DI CUI ZUCCHERI</b>	<b>1.6</b>
<b>PROTEINE</b>	<b>13.0</b>
<b>SALE</b>	<b>0.0</b>
<b>FIBRE</b>	<b>2.1</b>