



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

## FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0

# CODICE 805

### FROLLA

#### DEFINIZIONE

Farina di Grano Tenero Tipo 0 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.	0.65%
Glutine umido min.	26.0%
Proteine (Nx5.70) s.s min.	11.0%
Falling number	≥ 250 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 tutte le paste friabili tipo pasta frolla, pasta brisè, pasticceria da the, biscotti, frolle dolci e salate. Conferisce al prodotto finito un buon sapore e un'ottima struttura, friabile e scioglievole al palato. Versatile per tutti i tipi di lavorazione

#### CARATTERISTICHE REOLOGICHE

W	150 ± 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)

ENERGIA	1438 KJ-339 Kcal
GRASSI	1.0
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.2
CARBOIDRATI	67.0
DI CUI ZUCCHERI	0.9
PROTEINE	11.0
SALE	0.0
FIBRE	3.0