

CODICE 603

DEFINIZIONE

Preparato per panificazione. Miscela di Farine di grano tenero e grano duro di Sicilia moliti a cilindri ed a pietra naturale.

CODICE CLIENTE 603

ORIGINE BOTANICA

Triticum aestivum e Triticum durum

INGREDIENTI

Farina di grano tenero Tipo1 Maiorca 40%,
semolato rimacinato di grano duro Tumminia 30%,
semola di grano duro rimacinata Cuore 30%,
farina di grano duro Tumminia "integra" molita a pietra naturale 10%.

ADDITIVI

Assenti

ALLERGENI E OGM

Conforme alla normativa vigente.
Contiene glutine di frumento.
Non contiene OGM.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo **ODORE:**
caratteristico **SAPORE:**
caratteristico **ASPETTO:**
granuloso

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità max.	15.50%
Ceneri s.s.	<0.90%
Glutine s.s.	>10.00%
Proteine (Nx5.70) s.s.	>11.0%

FILTH TEST

Frammenti di insetti	≤ 25n/50g
Peli di roditore	Assenti/50g

RESIDUI FITOFARMACI E RESIDUO METALLI PESANTI

Entro limiti di legge

DESTINAZIONE D'USO

La miscela può essere utilizzata sia in panificazione che in pasticceria e in pizzeria. Si consiglia l'utilizzo di lievito naturale e la formatura di pezzature di medie/grandi dimensioni.

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 6 mesi dalla data di confezionamento

CONDIZIONI DI IMBALLAGGIO

Sacchi di carta da 15 Kg

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto

TABELLA NUTRIZIONALE (PER 100g)

ENERGIA	1442 KJ - 340 Kcal
GRASSI	1.2
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.3
CARBOIDRATI	71.0
DI CUI ZUCCHERI	2.1
PROTEINE	11.8
SALE	0.0
FIBRE	3.4