



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

CODICE 801



DEFINIZIONE

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

CODICE CLIENTE 801 FROLLA

ORIGINE BOTANICA

Triticum aestivum

ADDITIVI

Assenti

ALLERGENI E OGM

Conforme alla normativa vigente.
Contiene glutine di frumento.
Può contenere tracce di soia.
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 t.q.	≥ 7,00%
Proteine (Nx5.70) s.s min.	>10,50%
Amilografo	> 500

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 pasta frolla, pasta brisé, pasticceria da the, biscotti, frolle dolci e salate. Nella lavorazione questa farina conferisce all'impasto una struttura equilibrata: non troppo rigida, per evitare che la frolla diventi eccessivamente dura, e nemmeno troppo friabile, affinché il prodotto finale non si sbricioli.

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

W	100-120
P/L	0.38/0.42

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	≤ 50.000 ufc/g
Coliformi Totali	≤ 100
Muffe	≤ 1000 ufc/g
Lieviti	≤ 1000 ufc/g
Escherichia Coli	≤ 10 ufc/g

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	1451 KJ - 342 Kcal
GRASSI	1.2
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.2
CARBOIDRATI	70.4
DI CUI ZUCCHERI	2.1
PROTEINE	10.9
SALE	0.0
FIBRE	3.0