

SCHEMA TECNICA

Farina tipo: 00 NOVARA

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza UE

<p><u>Dati alveografici:</u></p> <p>W : 370 / 420 P/L : 0,55 / 0,65</p>	<p><u>Dati Brabender:</u></p> <p>A: ≥ 58 B: 7' – 8' CD: ≥ 18'</p>	<p><u>Dati chimici:</u></p> <p>Umidità: 15% Max Ceneri: 0,55 Max Glutine t.q. : > 13,0% Falling Number: > 300</p>
<p><u>Dati Filth Test:</u></p> <p>n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: < 1</p>		<p><u>Analisi batteriologica:</u></p> <p>Carica microbica totale UFC/g < 50.000 Coliformi totali U.F.C./g < 100 Escherichia Coli U.F.C./g < 10 Muffe e lieviti U.F.C./g < 1000</p>
<p><u>Agenti contaminanti:</u></p> <p>Micotossine:</p> <p>Aflatossine B1 μ/kg < 2,0 Aflatossine (B1B2G1G2) μ/kg < 4,0 Ocratossina A μ/kg < 3,0 Deossivalenolo (Don) μ/kg < 750 Zearalenone μ/kg < 75 Fumonisina B1 B2 μ/kg < 1000 (23)</p> <p>Metalli:</p> <p>Mercurio mg/kg < 0,50 Piombo mg/kg. < 0,20 Cadmio mg/kg. < 0,10 Arsenico mg/kg. < 0,20</p>		<p><u>Pesticidi:</u></p> <p>Piretroidi: < LQ Organofosforati: < LQ Organoclorurati: < LQ</p>
<p><u>Valori Nutrizionali:</u></p> <p>Valore Energetico 331 kcal (1412 kj)</p> <p>Proteine 11,5 g Carboidrati 69,8 g Grassi 0,9 g</p>		
<p>Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Trasporto: Uso designato:</p>	<p>identificato dalla data di scadenza sull'imballo 9 mesi dalla macinazione Glutine In luogo fresco areato ed asciutto. Sfuso e in imballi di carta uso alimentare Prodotto per Panificazione</p>	