

SCHEMA TECNICA

Farina tipo: 0 SPIGA

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza UE

<u>Dati alveografici:</u> W : 250 / 280 P/L : 0,40/0,55	<u>Dati Brabender:</u> A: ≥ 56.6 (14%) B: 2.6' – 6' CD: 6.5' – 8.0'	<u>Dati chimici:</u> Umidità: 15% Max Ceneri: 0,65 Max Glutine t.q. : $> 10,0\%$ Falling Number: > 280
<u>Dati Filth Test:</u> n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: < 1		<u>Analisi batteriologica:</u> 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
<u>Agenti contaminanti:</u> Micotossine: Aflatossine B1 $\mu/kg < 2,0$ Aflatossine (B1B2G1G2) $\mu/kg < 4,0$ Ocratossina A $\mu/kg < 3,0$ Deossivalenolo (Don) $\mu/kg < 750$ Zearalenone $\mu/kg < 75$ Fumonisina B1 B2 $\mu/kg < 1000$ ⁽²³⁾ Metalli: Mercurio $mg/kg < 0,50$ Piombo $mg/kg. < 0,20$ Cadmio $mg/kg. < 0,10$ Arsenico $mg/kg. < 0,20$		<u>Pesticidi:</u> Piretroidi: $< LQ$ Organofosforati: $< LQ$ Organoclorurati: $< LQ$ <u>Valori Nutrizionali:</u> Valore Energetico 331 kcal (1412 kj) Proteine 11,5 g Carboidrati 69,8 g Grassi 0,9 g
Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Trasporto: Uso designato:	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	