SCHEDA TECNICA

Farina tipo: **0 BIO RINFORZATA (farina grano tenero da agricoltura BIO)**

Farina ottenuta dalla macinazione di una miscela di frumento tenero biologico nazionale e nord americano

Dati alveografici:	Dati chimici:
W : 280 - 300 P/L : 0,45 / 0,55	Umidità: 15% Max Ceneri: 0,65% Max Glutine s.s.: > 9,75% Falling Number: > 270
Dati Filth Test:	**Analisi batteriologica:**
n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: < 1	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
Agenti contaminanti: Micotossine: 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) Metalli: Mercurio mg/kg < 0,50 Piombo mg/kg. < 0,20 Cadmio mg/kg. < 0,10 Arsenico mg/kg. < 0,20	**Pesticidi:** Piretroidi: assenti Organofosforati: assenti Organoclorurati: assenti **Valori Nutrizionali:** Valore Energetico 331 kcal (1412 kj) Proteine 11,5 g Carboidrati 69,8 g Grassi 0,9 g

Lotto:	identificato dalla data di scadenza sull'imballo
Scadenza:	9 mesi dalla macinazione
Allergeni:	Glutine
Conservazione:	In luogo fresco areato ed asciutto.
Trasporto:	Sfuso e in imballi di carta uso alimentare
Uso designato:	Prodotto per Panificazione, Pizzeria, Pasta Fresca, Pasticceria