

## SCHEDA TECNICA

**Farina tipo: 0 VIOLA**

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza UE

<p><u>Dati alveografici:</u></p> <p>W : 320 / 350 P/L : 0,55 / 0,65</p>	<p><u>Dati Brabender:</u></p> <p>A: <math>\geq 58</math> B: 4' - 6' CD: <math>\geq 13'</math></p>	<p><u>Dati chimici:</u></p> <p>Umidità: 15% Max Ceneri: 0,65 Max Glutine t.q. : <math>&gt; 12,0\%</math> Falling Number: <math>&gt; 300</math></p>
<p><u>Dati Filth Test:</u></p> <p>n° di frammenti di insetti per 50 grammi: <math>&lt; 50</math> n° di peli di roditore per 50 grammi: <math>&lt; 1</math></p>		<p><u>Analisi batteriologica:</u></p> <p>Carica microbica totale UFC/g <math>&lt; 50.000</math> Coliformi totali U.F.C./g <math>&lt; 100</math> Escherichia Coli U.F.C./g <math>&lt; 10</math> Muffe e lieviti U.F.C./g <math>&lt; 1000</math></p>
<p><u>Agenti contaminanti:</u></p> <p><b>Micotossine:</b></p> <p>Aflatossine B1 <math>\mu/kg &lt; 2,0</math> Aflatossine (B1B2G1G2) <math>\mu/kg &lt; 4,0</math> Ocratossina A <math>\mu/kg &lt; 3,0</math> Deossivalenolo (Don) <math>\mu/kg &lt; 750</math> Zearalenone <math>\mu/kg &lt; 75</math> Fumonisina B1 B2 <math>\mu/kg &lt; 1000</math> <sup>(23)</sup></p> <p><b>Metalli:</b></p> <p>Mercurio <math>mg/kg &lt; 0,50</math> Piombo <math>mg/kg. &lt; 0,20</math> Cadmio <math>mg/kg. &lt; 0,10</math> Arsenico <math>mg/kg. &lt; 0,20</math></p>		<p><u>Pesticidi:</u></p> <p>Piretroidi: assenti Organofosforati: assenti Organoclorurati: assenti</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>	