

## Laboratorio analisi

### SCHEMA TECNICA

Farina tipo: **00 NOVARA**

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza UE

<u>Dati alveografici:</u>  W : 360 / 380 P/L : 0,42 / 0,48	<u>Dati Brabender:</u>  A: $\geq 58$ B: 7' - 8' CD: $\geq 18'$	<u>Dati chimici:</u>  Umidità: 15% Max Ceneri: 0,55 Max Glutine t.q. : $> 13,0\%$ Falling Number: $> 300$
<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 $\mu/kg < 1000$ <sup>(23)</sup> 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: assenti Organofosforati: assenti Organoclorurati: assenti  <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	