

SCHEMA TECNICA

Farina tipo: 00 PANDORO

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza NORD AMERICA

<u>Dati alveografici:</u> W : 480 / 530 P/L : 0,54 / 0,60	<u>Dati Brabender:</u> A: ≥ 61 B: 7' - 9' CD: ≥ 20'	<u>Dati chimici:</u> Umidità: 15% Max Ceneri: 0,55 Max Glutine t.q. : > 14,0% 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 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		<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		