



SCHEMA TECNICA

Farina tipo: **FARINA TIPO 0 DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza ITALIA

<u>Dati alveografici:</u> W : 210 / 240 P/L : 0,45 / 0,55	<u>Dati chimici:</u> Umidità: 15% Max Ceneri: 0,65% Max Glutine s.s.: > 9,0% Falling Number: > 270
<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> <u>Micotossine:</u> 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⁾ <u>Metalli:</u> 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
<u>Lotto:</u> <u>Scadenza:</u> <u>Allergeni:</u> <u>Conservazione:</u> <u>Trasporto:</u> <u>Uso designato:</u>	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, Pizzeria, Pasta Fresca, Pasticceria