

SCHEDA TECNICA

Farina tipo: SEMOLA DI GRANO DURO TIPO K
 Ottenuta dalla macinazione di grano duro provenienza U.S.A. (Arizona)

<u>Dati fisici:</u> Rifiuto setaccio > 450 μ % sul peso: 1,00 Rifiuto setaccio > 400 μ % sul peso: 7,00 Rifiuto setaccio > 355 μ % sul peso: 17,00 Rifiuto setaccio > 315 μ % sul peso: 17,00 Rifiuto setaccio > 250 μ % sul peso: 23,00 Rifiuto setaccio < 200 μ % sul peso: 35,00		<u>Dati chimici:</u> Umidità: 15% Max Ceneri: 0,88% Max Qualità Glutine s.t.q Tenace, 12,5% Min Cellulosa: 0,45 Max Colore: Giallo Intenso Proteine: 14,50% Min	
<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 4 mesi dalla macinazione Glutine In luogo fresco areato ed asciutto. Sfuso e in imballi di carta uso alimentare Prodotto per Pasta Fresca		

SCHEDA TECNICA

Farina tipo: **SEMOLA DI GRANO DURO G3**
 Ottenuta dalla macinazione di grano duro provenienza ITALIA

<u>Dati fisici:</u> Rifiuto setaccio > 450 μ % sul peso: 10,00 Rifiuto setaccio > 400 μ % sul peso: 10,00 Rifiuto setaccio > 355 μ % sul peso: 20,00 Rifiuto setaccio > 315 μ % sul peso: 17,00 Rifiuto setaccio > 250 μ % sul peso: 24,00 Rifiuto setaccio < 200 μ % sul peso: 19,00	<u>Dati chimici:</u> Umidità: 15% Max Ceneri: 0,88% Max Qualità Glutine s.t.q Tenace, 11% Min Cellulosa: 0,45 Max Colore: L= 88-89 a=0,05-0,2 b= min23 Proteine: 12,00% Min
<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 Fumonisin 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
Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Trasporto: Uso designato:	identificato dalla data di scadenza sull'imballo 4 mesi dalla macinazione Glutine In luogo fresco areato ed asciutto. Sfuso e in imballi di carta uso alimentare Prodotto per Pasta Fresca

SCHEDA TECNICA

Farina tipo: SEMOLA DI GRANO N

Ottenuta dalla macinazione di grano duro provenienza ITALIA

<p><u>Dati fisici:</u></p> <p>Rifiuto setaccio > 450μ % sul peso: 07,00 Rifiuto setaccio > 400μ % sul peso: 10,00 Rifiuto setaccio > 355μ % sul peso: 17,00 Rifiuto setaccio > 315μ % sul peso: 19,00 Rifiuto setaccio > 250μ % sul peso: 24,00 Rifiuto setaccio < 200μ % sul peso: 23,00</p>	<p><u>Dati chimici:</u></p> <p>Umidità: 15% Max Ceneri: 0,88% Max Qualità Glutine s.t.q Tenace, 9% Min Cellulosa: 0,45 Max Colore: L= 88-89 a=0,05-0,2 b= min23 Proteine: 10,00% Min</p>
<p><u>Dati Filth Test:</u></p> <p>n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: < 1</p>	<p><u>Analisi batteriologica:</u></p> <p>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</p>
<p><u>Agenti contaminanti:</u></p> <p>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 Fumonisin 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</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) 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 4 mesi dalla macinazione Glutine In luogo fresco areato ed asciutto. Sfuso e in imballi di carta uso alimentare Prodotto per Pasta Fresca</p>