



SCHEDA TECNICA

Farina tipo: 0 VIOLA

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza UE

<p><u>Dati alveografici:</u></p> <p>W : 380 / 400 P/L : 0,55 / 0,60</p>	<p><u>Dati Brabender:</u></p> <p>A: $\geq 57,5$ B: 6' – 8' CD: $\geq 15'$</p>	<p><u>Dati chimici:</u></p> <p>Umidità: < 15,5% Max Ceneri: < 0,65% Max Glutine t.q. : $\geq 11,5\%$ Falling Number: > 300 Proteine: > 13,5%</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: Assente</p>		<p><u>Analisi batteriologica:</u></p> <p>Carica microbica totale U.F.C./g: < 50.000 Coliformi totali U.F.C./g: < 100 Escherichia Coli U.F.C./g: < 10 Muffe e lieviti U.F.C./g: < 1.000</p>
<p><u>Agenti contaminanti:</u></p> <p>Micotossine: Aflatossine B1 $\mu/kg < 2,0$ Aflatossine (B1B2G1G2) $\mu/kg < 4,0$ Ocratossina A $\mu/kg < 3,0$ Deossinivalenolo (Don) $\mu/kg < 750$ Zearalenone $\mu/kg < 75$ Fumonisin B1 B2 $\mu/kg < 1000$ ⁽²³⁾</p> <p><u>Metalli:</u> 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: < LQ Organofosforati: < LQ Organoclorurati: < LQ</p>
<p><u>Ingredienti:</u> Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Uso designato: Etichetta ambientale: Hia/Halal:</p>		<p><u>Valori Nutrizionali medi per 100 g:</u></p> <p>Energia (Kj/Kcal) 1.456/343 Grassi 1,4 g di cui acidi grassi saturi 0,37 g Carboidrati 68,4 g di cui Zuccheri 1,22 g Fibre 2,3 g Proteine 13,1 g Sale 0 g</p>
<p>Farina di grano tenero tipo "00" Identificato dalla data di scadenza sull'imballo 9 mesi dalla macinazione Glutine (può contenere soia) In luogo fresco areato ed asciutto. Prodotto per Panificazione Sacco carta (Pap 22), film plastico (LD-PE). HIA-ITA-00429-042</p>		

14 giugno 2023

Firma Responsabile: