

## **SCHEDA TECNICA**

Farina tipo: 0 BIOLOGICA

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero biologico di provenienza Italia

<u>Dati Alveografici:</u>	Dati Brabei	<u>nder</u> :	Dati Chimici:	
W: 200 / 220	A: $\geq 53$		Umidità:	< 15,5% Max
P/L: 0,40 / 0,60	B: $1' - 3$	,	Ceneri:	< 0,65% Max
	CD: $> 5$ '		Glutine t.q.:	≥ 8%
			Falling Number:	> 250
			Proteine:	> 11%
<u>Dati Filth Test:</u>			Analisi Batteriologica:	
n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50			Carica microbica totale U.F.C./g: < 100.000	
n° di peli di roditore	per 50 gramn	ni: Assente	Coliformi totali U.F.C./g: < 1.000	
			Escherichia Coli U.F.C./g	
			Muffe U.F.C./g:	< 1.000
			Lieviti U.F.C. /g:	< 1.000
Agenti Contaminanti:			Pesticidi:	
Micotossine:				
Aflatossine B1	•	u/kg < 2.0		< LQ
Aflatossine (B1B2G)		u/kg < 4.0		< LQ
Ocratossina A		u/kg < 3.0	Organoclorurati:	< LQ
Deossinivalenolo (Don)		u/kg < 750		
Zearalenone		u/kg < 75	Valori Nutrizionali medi per 100 g:	
Fumonisina B1 B2	ŀ	$\mu/kg < 1000$ (23)	Energia (Kj/Kcal)	1.471/347
			Grassi	1,2 g
Metalli:			di cui acidi grassi saturi	0,24 g
Mercurio	1	mg/kg < 0.50	Carboidrati	70,7 g
Piombo		mg/kg. < 0.20	di cui Zuccheri	2,2 g
Cadmio		mg/kg. < 0.10	Fibre	3,8 g
Arsenico		mg/kg. < 0.20	Proteine	11,5 g
			Sale	0 g
Ingredienti:			o tipo "0" da agricoltura biologica	
Lotto:		Identificato dalla data di scadenza sull'imballo		
Scadenza:		12 mesi dalla macinazione		
Allergeni:		Glutine (può contenere soia, uova, latte, sesamo e senape)		
Conservazione:		In luogo fresco areato ed asciutto.		
Confezione:		Sacco di carta da Kg. 1		
Uso designato:		Prodotto per Panificazione, Pizzeria, Pasta Fresca, Pasticceria		
Popolazione di utilizzo:		Persone non affette da celiachia o sensibili al glutine		

22 febbraio 2022 Firma Responsabile: .....











