



SCHEMA TECNICA

Farina tipo: 00 PANETTONE

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza NORD AMERICA e CANADA

<p><u>Dati Alveografici:</u></p> <p>W : 390 / 420 P/L : 0,55 / 0,60</p>	<p><u>Dati Brabender:</u></p> <p>A: ≥ 59,5 B: 6' – 8' CD: ≥ 17'</p>	<p><u>Dati Chimici:</u></p> <p>Umidità: < 15,5% Max Ceneri: < 0,55% Max Glutine t.q. : ≥ 14% Falling Number: > 300 Proteine: > 15%</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:</p> <p>Aflatossine B1 μ/kg < 2,0 Aflatossine (B1B2G1G2) μ/kg < 4,0 Ocratossina A μ/kg < 3,0 Deossinivalenolo (Don) μ/kg < 750 Zearalenone μ/kg < 75 Fumonisinina B1 B2 μ/kg < 1000 ⁽²³⁾</p> <p><u>Metalli:</u></p> <p>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>Valori Nutrizionali medi per 100 g:</u></p> <p>Energia (Kj/Kcal) 1.464/345 Grassi 1,6 g di cui acidi grassi saturi 0,44 g Carboidrati 68,0 g di cui Zuccheri 1,55 g Fibre 1,8 g Proteine 16,2 g Sale 0 g</p>
<p><u>Ingredienti:</u></p> <p>Lotto:</p> <p>Scadenza:</p> <p>Allergeni:</p> <p>Conservazione:</p> <p>Uso designato:</p> <p>Etichetta ambientale:</p> <p>Hia/Halal:</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 Pasticceria Sacco carta (Pap 22), film plastico (LD-PE). HIA-ITA-00429-016</p>	

12 ottobre 2023

Firma Responsabile: