



SCHEMA TECNICA

Farina tipo: 0 BIOLOGICA RINFORZATA

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero biologico di provenienza Ue (Italia, Germania)

<p><u>Dati Alveografici:</u></p> <p>W : 270 / 290 P/L : 0,50 / 0,60</p>	<p><u>Dati Brabender:</u></p> <p>A: ≥ 55 B: 1' - 3' CD: > 7'</p>	<p><u>Dati Chimici:</u></p> <p>Umidità: < 15,5% Max Ceneri: < 0,65% Max Glutine t.q. : $\geq 8\%$ Falling Number: > 250 Proteine: > 11%</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: < 100.000 Coliformi totali U.F.C./g: < 1.000 Escherichia Coli U.F.C./g: < 10 Muffe U.F.C./g: < 1.000 Lieviti U.F.C. /g: < 1.000</p>
<p><u>Agenti Contaminanti:</u></p> <p>Micotossine:</p> <p>Aflatossine B1 $\mu/kg < 2,0$ Aflatossine (B1B2G1G2) $\mu/kg < 4,0$ Ocratossina A $\mu/kg < 3,0$ Deossinivalenolo (Don) $\mu/kg < 750$ Zearalenone $\mu/kg < 75$ Fumonisina B1 B2 $\mu/kg < 1000$ (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) 1.426/341 Grassi 1,0 g di cui acidi grassi saturi 0,23 g Carboidrati 76,2 g di cui Zuccheri 1,8 g Fibre 2,9 g Proteine 11,5 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>Farina di grano tenero tipo "0" da agricoltura biologica Identificato dalla data di scadenza sull'imballo 6 mesi dalla macinazione Glutine (può contenere soia, uova, latte, sesamo e senape) In luogo fresco areato ed asciutto. Prodotto per Panificazione, Pizzeria, Pasta Fresca, Pasticceria</p>	

22 febbraio 2022

Firma Responsabile: