



## SCHEMA TECNICA

**Farina tipo: 0 BIOLOGICA MANITOBA**

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

<p><u>Dati Alveografici:</u></p> <p>W : 360 / 380 P/L : 0,50 / 0,60</p>	<p><u>Dati Brabender:</u></p> <p>A: ≥ 59 B: 2' – 4' CD: &gt; 11'</p>	<p><u>Dati Chimici:</u></p> <p>Umidità: &lt; 15,5% Max Ceneri: &lt; 0,65% Max Glutine t.q. : ≥ 8% Falling Number: &gt; 250 Proteine: &gt; 11%</p>
<p><u>Dati Filth Test:</u></p> <p>n° di frammenti di insetti per 50 grammi: &lt; 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 : &lt;100.000 Coliformi totali U.F.C./g: &lt; 1.000 Escherichia Coli U.F.C./g: &lt; 10 Muffe U.F.C./g: &lt; 1.000 Lieviti U.F.C. /g: &lt; 1.000</p>
<p><u>Agenti Contaminanti:</u></p> <p>Micotossine:</p> <p>Aflatossine B1                      μ/kg &lt; 2,0 Aflatossine (B1B2G1G2)        μ/kg &lt; 4,0 Ocratossina A                        μ/kg &lt; 3,0 Deossinivalenolo (Don)         μ/kg &lt; 750 Zearalenone                          μ/kg &lt; 75 Fumonisina B1 B2                 μ/kg &lt; 1000 (23)</p> <p><u>Metalli:</u></p> <p>Mercurio                              mg/kg &lt; 0,50 Piombo                                mg/kg. &lt; 0,20 Cadmio                                mg/kg. &lt; 0,10 Arsenico                               mg/kg. &lt; 0,20</p>		<p><u>Pesticidi:</u></p> <p>Piretroidi: &lt; LQ Organofosforati: &lt; LQ Organoclorurati: &lt; LQ</p>
<p><u>Ingredienti:</u></p> <p>Lotto:</p> <p>Scadenza:</p> <p>Allergeni:</p> <p>Conservazione:</p> <p>Uso designato:</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>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: .....