



SCHEDA TECNICA

Farina tipo: **00 VERDE**

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza UE

<u>Dati Alveografici:</u>	<u>Dati Brabender:</u>	<u>Dati Chimici:</u>
W : 280 / 310 P/L : 0,50 / 0,60	A: ≥ 56 B: 2' – 3' CD: ≥ 8'	Umidità: < 15,5% Max Ceneri: < 0,55% Max Glutine t.q. : ≥ 10% Falling Number: > 300 Proteine: ≥ 12,5%
<u>Dati Filth Test:</u>		<u>Analisi Batteriologica:</u>
n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: Assente		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
<u>Agenti Contaminanti:</u>		<u>Pesticidi:</u>
Micotossine: Aflatossine B1 μ/kg < 2,0 Aflatossine (B1B2G1G2) μ/kg < 4,0 Ocratossina A μ/kg < 3,0 Deossinivalenolo (Don) μ/kg < 600 Zearalenone μ/kg < 75 Fumonisina B1 B2 μ/kg < 1000 Claviceps spp μ/kg < 50		Piretroidi: < LQ Organofosforati: < LQ Organoclorurati: < LQ
		<u>Valori Nutrizionali medi per 100 g</u>
		Energia (Kj/Kcal) 1.456/343 Grassi 1,5 g di cui acidi grassi saturi 0,38 g Carboidrati 69,5 g di cui Zuccheri 1,56 g Fibre 2,1 g Proteine 12,6 g Sale 0 g
<u>Metalli:</u> Mercurio mg/kg < 0,50 Piombo mg/kg. < 0,20 Cadmio mg/kg. < 0,10 Arsenico mg/kg. < 0,20		
<u>Ingredienti:</u> Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Uso designato: Etichetta ambientale: Hia/Halal:	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 Pizzeria Sacco carta (Pap 22), film plastico (LD-PE). HIA-ITA-00429-009	

Data Emissione: 02/01/2025

Ultimo Controllo: 25 febbraio 2025

Firma Responsabile: