

## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

**NOME PRODOTTO:** *FARINA MALTATA*

**DESCRIZIONE:**

Farina di orzo maltata senza impurità, coloranti, additivi e conservanti. Non OGM (In accordo con il Regolamento CE 1829/2003)<sup>1</sup>

**COMPOSIZIONE:**

Farina di malto d'orzo da agricoltura biologica;

**APPLICAZIONI:**

Prodotti di panificazione e dolciari;

**MODALITA' D'USO:**

Da aggiungere alla farina in uso.

Dosaggio consigliato: a seconda della ricetta, secondo buona pratica culinaria.

**ASPETTO E CARATTERISTICHE:**

Polvere omogenea di color beige chiaro, sapore dolciastro-maltato, odore tipico aromatico;

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:**

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
pH	5,2 - 6,4	10g / 200ml
Acidità	4,7 - 5,7	%
Peso specifico apparente	702 - 859	g / L
Umidità	≤ 10	%
Amido	44,5 - 60,3	%
Ceneri (500°C)	1,8 - 2,7	%

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO:**

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Grassi	2,6	g
- di cui grassi saturi	0,8	g
Carboidrati	63,4	g
- di cui zuccheri	6,7	g
Fibre	14,2	g
Proteine	9,9	g
Sale	0	g
Energia	345 / 1.456	Kcal / KJ

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

<b>SPECIFICA</b>	<b>VALORE</b>	<b>UNITA' DI MISURA</b>
Conta batterica Totale	< 100.000.000	CFU/g
Muffe e lieviti	< 10.00	CFU/g
Salmonella	Assente	/25g

**CONFEZIONAMENTO:**

Sacchi di carta da 25 Kg. I materiali di imballaggio sono conformi alla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare.

**ETICHETTATURA CONSIGLIATA:**

Farina d'orzo maltata

**ALLERGENI (In accordo con l'appendice II del Reg. CE 1169/2011):**

glutine.

**CONSERVAZIONE:**

Mantenere il prodotto in luogo fresco e asciutto (T 20°C), ben areato e preferibilmente lontano da fonti di luminose e di calore. 12 mesi dalla data di produzione.