



**Prodotto:** Farina di grano tenero tipo 00G

**Nr. Articolo:** 1002

**Aggiornato il:** 03.05.2013

**Descrizione prodotto:** Un mix di diverse varietà di grano tenero, prepulito, macinato gradualmente e setacciato

**Modo d'uso:**  
Per ogni tipo di prodotto da forno

**Odore:** tipico  
**Sapore:** tipico  
**Colore:** bianco  
**Provenienza:** Europa

**Ingredienti:** Grano tenero

#### Valori chimici

	Unità rif.	Valore medio	Tolleranza
Umidità	in %	14,2	max. 15,5
Ceneri	in %	0,53	max. 0,55
Proteina	in %	14,1	+/- 0,5
Lipidi	in %	1,3	+/- 0,2
Carboidrati	in %	70,0	+/- 2
Valore energetico	in kJ/kcal	1474/347	

#### Valori specifici prodotto

Glutine (%):	min. 34,0	Lunghezza (mm):	min. 200
Index:	min. 75	Resistenza (BE):	200-300
Falling number (sec)	min. 300	BE massimo:	400-550
Assorbimento (%):	min. 55		
Stabilità (min.):	min. 9		
Indice di tolleranza (F)	max. 80		

#### Microbiologia

	Dimensione	Valore medio	Metodica
Conta totale	in UfC	<1.000.000	Plate count, ad inclusione
Lieviti	in UfC	<10.000	Sabouraud, striscio
Muffe	in UfC	<100.000	Sabouraud, ad inclusione
Coliformi totali	in UfC	<100	Violet red Bile, ad inclusione
E.Coli	in UfC	<100	MPN-metodo
Salmonelle	in UfC	privo in 25g	arricchimento

#### Allergeni (Dir. CE 89/2003, CE 142/2006)

**Contiene:** -Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati

<b>Imballo:</b>	Sacchi da 25kg
<b>Scadenza:</b>	12 mesi
<b>Condizioni di stoccaggio:</b>	Stoccare al fresco (max. 20°C) e asciutto (mass. 40% umidità relativa)
<b>Micotossine:</b>	I valori corrispondono con i limiti di legge Reg. CE 1881/2006
<b>Metalli pesanti:</b>	I valori corrispondono con i limiti di legge Reg. CE 1881/2006
<b>Pesticidi:</b>	I valori corrispondono con i limiti di legge Decr. Min. Salute 27.08.04
<b>OGM:</b>	Prodotto geneticamente non modificato Reg. CE 1829/2003 e 1830/2007
<b>Contaminanti:</b>	Reg. CE 194/97, 31.01.97, Reg. CE 466/2001, Reg. CE 1881/2006
<b>Etichettatura:</b>	Decr. Legs. 27.01.92 n. 109
<b>Nota:</b>	I valori analitici possono variare secondo la provenienza e l'anno di raccolta