



Prodotto: Farina di grano tenero tipo 00S

Nr. Articolo: 1011

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, antiossidante: Acido ascorbico

Valori chimici

	Unità rif.	Valore medio	Tolleranza
Umidità	in %	14,2	max. 15,5
Ceneri	in %	0,52	max. 0,55
Proteina	in %	13,9	+/- 0,5
Lipidi	in %	1,3	+/- 0,2
Carboidrati	in %	70,0	+/- 2
Valore energetico	in kJ/kcal	1474/347	

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

Imballo: Sacchi da 25kg, cartoni da 10x1kg

Scadenza: 12 mesi

Condizioni di stoccaggio: Stoccare al fresco (max. 20°C) e asciutto (mass. 40% umidità relativa)

Micotossine: I valori corrispondono con i limiti di legge Reg. CE 1881/2006

Metalli pesanti: I valori corrispondono con i limiti di legge Reg. CE 1881/2006

Pesticidi: I valori corrispondono con i limiti di legge Decr. Min. Salute 27.08.04

OGM: Prodotto geneticamente non modificato Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

Contaminanti: Reg. CE 194/97, 31.01.97, Reg. CE 466/2001, Reg. CE 1881/2006

Etichettatura: Decr. Legs. 27.01.92 n. 109

Nota: I valori analitici possono variare secondo la provenienza e l'anno di raccolta