

INFIBRA + IDEALE PER PANE	
PRODOTTO:	Miscela di farina di grano tenero per la produzione di pane
INGREDIENTI:	farina di grano tenero , crusca tostata, cruschello tostato, germe di grano tostato.

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	Max 15,50%
Glutine secco	Min. 10.0 %
Proteine (N x 5,7)	Min.12.0
Chopin farina di grano tenero senza le parti cruscali	W 350, P/L 0.70
Falling number	Min 280
Ceneri	1.3-1.7

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	10 Ufc/g
Salmonella	Assente
Listeria monocytogenes	Assente
Bacillus cereus	100 ufc/g
Muffe/lieviti	1.000 Ufc/g

INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI

Fitofarmaci	Nei limiti previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia e delle successive modificazioni
Micotossine	Limiti di legge, regolamento(CE) n°1881/2006 del 19/12/2006 e successivi aggiornamenti
Metalli pesanti	Nei limiti previsti dal reg. Cee/Ue n.466 del 08/03/2001
Filth test	Max 25 frammenti di insetto / 50 g.
Allergeni	Cereali contenenti glutine, puo' contenere tracce di soia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Polvere
Colore	Nocciola con puntature cruscali
Odore	Assenza di odori sgradevoli, estranei a quelli tipici degli sfarinati di grano

CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

Tipo d'imballo	Insaccato
Peso netto	Sacchi di carta da 1 Kg
Informazioni	Sul sacco vengono specificati nome della farina, lotto di produzione e data scadenza
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto
TMC	12 MESI massimo insaccato
Indicazioni	I sacchi aperti vanno attentamente richiusi per non perdere la fragranza della tostatura.

VALORI NUTRIZIONALI SU 100GR DI PRODOTTO

Valore energetico	1408 kJ 337 kcal
Grassi	1.34g
Di cui saturi	0.12g
Carboidrati	71.35g
Di cui zuccheri	1.67g
Fibra alimentare totale	7.3g
Proteine	11.5g
Sale	0.009mg