



Molino Soncini Cesare

SCHEDA TECNICA: FARINA PER PANE 0/00 GIALLO SPECIALE

FARINA DI GRANO TENERO TIPO		0/00 Giallo Speciale
CONFEZIONI		25/50 kg
IMBALLO		SACCO CARTA/RINFUSA
SCADENZA		06 MESI DATA CONFEZIONAMENTO

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA

Si garantisce che il prodotto consegnato:

- 1) conforme alle specifiche di acuisito
- 2) conforme alla vigente normativa di legge in materia di residui di presidi sanitari nei prodotti destinati alla alimentazione umana
- 3) e stato manipolato e conservato in modo da evitare la formaione di microtossine
- 4) e fatto con grano tenero di origine UE

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

UMIDITA	15.50%	MAX
CENERI	0.60% s.s. (type 0) - 0.55% s.s (type 00)	MAX
SOSTANZE AZOTATE	15.50% s.s.	MIN
GLUTINE	14.00% s.s.s.	MIN
AMILOGRAFO	1000 U.A.	MIN

VALORI REOLOGICI

W	400	+/-20
P/L	0.55	+/-0.05
ASSORBIMENTO	61.00%	+/-1
CD	16 min	+/- 1 min

FILTH-TEST

FRAMMENTI DI INSETTO	n°/50g	15 max
PELI DI RODITORI	n°/25g	Assente

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	< 100.000 ufg/g
MUFFE	< 1.000 ufg/g
LIEVITI	< 1.000 ufg/g
COLIFORMI TOTALI	< 1.000 ufg/g