



SCHEDA TECNICA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO	00 MARRONE
CONFEZIONI	25/50 KG
IMBALLO	SACCO CARTA/RINFUSA
SCADENZA	6 MESI DATA CONFEZIONAMENTO

IMPIEGO

Adatta a produrre pasta dura, zoccoletti, mantovane.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Si garantisce che il prodotto consegnato:

- 1) è conforme alle specifiche di acquisto
- 2) è conforme alla vigente normativa di legge in materia di residui di presidi sanitari nei prodotti destinati all'alimentazione umana
- 3) è stato manipolato e conservato in modo da evitare la formazione di micotossine

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

UMIDITA'	15.50%	MAX
CENERI	0.55% s.s.	MAX
SOSTANZE AZOTATE	13.00% s.s.	MIN
GLUTINE	11.70% s.s.s.	MIN
AMILOGRAFO	800 U.A.	MIN

VALORI REOLOGICI

W	260 Joule	+/- 20
P/L	0.55	+/- 0.05
ASSORBIMENTO	56.50%	+/- 1
CD	8.5	Min

FILTH TEST

FRAMMENTI DI INSETTO	n/50 g	15 MAX
PELI DI RODITORI	n/25 g	assenti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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