



SCHEMA TECNICA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO	0 BLU
CONFEZIONI	25/50 KG
IMBALLO	SACCO CARTA/RINFUSA
SCADENZA	6 MESI DATA CONFEZIONAMENTO

IMPIEGO

Adatta a produrre pasta dura, zoccolotti, 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 microtossine

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

UMIDITA'	15.50%	MAX
CENERI	0.60% s.s.	MAX
SOSTANZE AZOTATE	12.00% s.s.	MIN
GLUTINE	10.50% s.s.s.	MIN
AMILOGRAFO	900 U.A.	MIN

VALORI REOLOGICI

W	240 Joule	+/- 20
P/L	0.55	+/- 0.05
ASSORBIMENTO	55.50%	+/- 1
CD	6 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