



SCHEDA TECNICA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO	TIPO 1 PRIMA
CONFEZIONI	25 KG
IMBALLO	SACCO CARTA/RINFUSA
SCADENZA	6 MESI DATA CONFEZIONAMENTO

IMPIEGO

Adatta a produrre pane di media pezzatura, magliolini, rosette piene, pane francese e focaccia stirata romana a media-lunga lievitazione 12 h

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.
- 4) **allergeni: cereali contenenti glutine, può contenere tracce di soia. ingredienti: farina di grano tenero, glutine vitale di grano tenero.**

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

UMIDITA'	15.00 %	
CENERI	0.60 % s.s.	
SOSTANZE AZOTATE	11.00 % s.s.	
GLUTINE	8.90 % s.s.s.	
AMILOGRAFO	800 U.A.	

VALORI REOLOGICI

W	240 Joule	
P/L	0.80	
ASSORBIMENTO	58.50%	
CD	7.0 min	

FILTH TEST

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	bianco caratteristico
ODORE	assenza di odori sgradevoli
SAPORE	gradevole caratteristico della farina
ASPETTO	Ruvido.

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