



SCHEDA TECNICA

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

IMPIEGO

Adatta a produrre pane di media pezzatura, ciabattine, rosette semivuote e focaccia e pizza stirata romana da 24 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 %	MAX
CENERI	0.70 % s.s.	MAX
SOSTANZE AZOTATE	15.10 % s.s.	MIN
GLUTINE	13.30 % s.s.s.	MIN
AMILOGRAFO	800 U.A.	MIN

VALORI REOLOGICI

W	360 Joule	+/- 20
P/L	0.80	+/- 0.05
ASSORBIMENTO	60.50%	+/- 1
CD	12.5 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