



## SCHEMA TECNICA

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

### IMPIEGO

Adatta a produrre pane di media pezzatura, magliolini, rosette vuote, pane francese, ciabatte e focaccia stirata romana a lunga lievitazione.

### 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	0.80 % s.s.	MAX
SOSTANZE AZOTATE	14.50 % s.s.	MIN
GLUTINE	12.90 % s.s.s.	MIN
AMILOGRAFO	800 U.A.	MIN

### VALORI REOLOGICI

W	345 Joule	+/-20
P/L	0.70	+/-0.1
ASSORBIMENTO	62.50%	+/-1.0
CD	14.5 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 con germe di grano

### 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