



## SCHEDA TECNICA

<b>FARINA DI GRANO TENERO TIPO</b>	<b>TIPO 2 CASERECCIO</b>
<b>CONFEZIONI</b>	<b>25 KG</b>
<b>IMBALLO</b>	<b>SACCO CARTA/RINFUSA</b>
<b>SCADENZA</b>	<b>6 MESI DATA CONFEZIONAMENTO</b>

### IMPIEGO

Adatta a produrre ciabatte, pane di media pezzatura, focaccine a lunga lievitazione, e si adatta bene anche al metodo del freddo.

### 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, farina di farro integrale macinato a pietra, rimacinata di grano duro**

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

<b>UMIDITA'</b>	<b>15.50 %</b>	<b>MAX</b>
<b>CENERI</b>	<b>0.95 % s.s. (tipo 0) e 0.55 % s.s. (tipo 00)</b>	<b>MAX</b>
<b>SOSTANZE AZOTATE</b>	<b>14.50 % s.s.</b>	<b>MIN</b>
<b>GLUTINE</b>	<b>13.00 % s.s.s.</b>	<b>MIN</b>
<b>AMILOGRAFO</b>	<b>1000 U.A.</b>	<b>MIN</b>

### VALORI REOLOGICI

<b>W</b>	<b>350 Joule</b>	<b>+/- 20</b>
<b>P/L</b>	<b>0.85</b>	<b>+/- 0.05</b>
<b>ASSORBIMENTO</b>	<b>61.00%</b>	<b>+/- 1</b>
<b>CD</b>	<b>14 min</b>	

### FILTH TEST

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

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	<b>&lt; 100.000 ufc/g</b>
<b>MUFFE</b>	<b>&lt; 1.000 ufc/g</b>
<b>LIEVITI</b>	<b>&lt; 1.000 ufc/g</b>
<b>COLIFORMI TOTALI</b>	<b>&lt; 1.000 ufc/g</b>

p. Molino Soncini Cesare S.r.l.