

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

FARINA PRODOTTA INTERAMENTE CON GRANI ITALIANI PER PRODUZIONE DI PANE. VALORI ANALITICI NE GARANTISCONO UN'OTTIMA LAVORABILITA' E RESA. IDEALE PER LE CLASSICHE PEZZATURE COMMERCIALI. OTTIMA FRAGRANZA E CONSERVABILITA' DEL PRODOTTO.

PRODOTTO	FARINA TIPO 0 "BLU" ITALIANA
CODICE	BITA / BITA25
DATA EMISSIONE	27 GENNAIO 2024
DESCRIZIONE	FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 "BLU" ITALIANA
DESTINAZIONE USO	FARINA PER PANIFICAZIONE
DOSAGGIO	100%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E CHIMICO - FISICHE

COLORE	BIANCO UNIFORME, PRIVO DI COLORAZIONI ANOMALE E ASSENZA DI GROSSI FRAMMENTI CRUSCALI
ODORE	CARATTERISTICO
SAPORE	PROPRIO E GRADEVOLE
CENERI	MAX 0,65%
UMIDITA'	≤ 15,5%
PROTEINE	≥ 11%
GLUTINE SECCO	≥ 9%
W	220-240
P/L	0,50-0,60
F.N.	280
FARINOGRAFO STABILITA' MIN.	5-7
FARINOGRAFO ASSORBIMENTO	55%

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE 5 MESI

VALORI IGIENICO – MICROBIOLOGICI MEDI

CARICA BATTERICA*	< 100.000 UFC/G	
MUFFE	< 1.800 UFC/G	
ENTEROBATTERI	< 100 UFC/G	
COLIFORMI TOTALI	< 1.000 UFC/G	
FILTH TEST	FRAMMENTI	< 25N/50G
	PELI	ASSENTI/50G
	CORPI ESTRANEI	ASSENTI/50G
RESIDUI DI PESTICIDI	NEI LIMITI DI LEGGE SECONDO REGOLAMENTO (CE) 396/2005 E SUCC. AGGIORNAMENTI, MODIFICHE ED INTEGRAZIONI	
MICOTOSSINE	CONFORMI AL REGOLAMENTO (CE) 1881/2006 E SUCC. AGGIORNAMENTI, MODIFICHE ED INTEGRAZIONI	
	-	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

VALORE ENERGETICO	335 KCAL/1420KJ
PROTEINE	14,0 G
CARBOIDRATI	70,0 G
GRASSI	1,0 G
FIBRE ALIMENTARI	3,0 G

INDICAZIONI PER LA VENDITA

DESCRIZIONE	FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 "BLU" ITALIANA
TIPO	"0" TOSCANA
NORMATIVA	L. 04/07/1967 N. 580 - TITOLO III (ART. 14-27) D.L. 27/01/1992 N. 109

NOTE :

* IL VALORE DI RIFERIMENTO, (500.000 UFC/G), DELLA CARICA BATTERICA NON È SPECIFICAMENTE DEFINITO PER LEGGE IN QUANTO PANE E PRODOTTI DA FORNO SONO SOTTOPOSTI A COTTURA CON TEMPERATURE SUPERIORI A 200 GRADI E NON COSTITUISCONO PERICOLO PER IL CONSUMATORE.