



FARINA ^{TIPO} 0 ROSA DI GRANO TENERO



Disponibile
in sacchi
da 25 e 50 kg.

Linea Frolla

Farina prodotta con grani nazionali a basso contenuto di glutine, ideale per la produzione di pasta frolla.

SCHEDA TECNICA

14 LUGLIO 2020	FARINA "0" ROSA DI GRANO TENERO	Rev. 01
----------------	------------------------------------	---------

DENOMINAZIONE DI VENDITA	ETICHETTATURA	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE
Farina di grano tenero "0" Rosa	Farina di grano tenero "0" Rosa umidità massima 15.50%	In luogo areato e asciutto	SHEL-LIFE 8 MESI La data sull'imballo indica mesi sei dalla data di insacco. Nel caso di prodotto sfuso mesi sei dalla data del lotto di produzione.

MODALITÀ DI CONSEGNA

In sacco carta o alla rinfusa

É denominata farina di grano tenero il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, e conforme alla L. 580 del 04.07.67 e successive modifiche, ed ottenuto secondo il DL. 155797 e successivo Reg. CE 852/2004.



CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
PRODOTTO E CONFEZIONATO DA C.C.I.A.A. FI 273257
PUÒ CONTENERE TRACCE DI SOIA, SENAPE E LUPINO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: prodotto fresco ,con assenza di odori sgradevoli , di muffa, di rancido, o provenienti dalla presenza di semi velenosi.
Colore: bianco uniforme, privo di colorazioni anomale e assenza da grossi frammenti di crusconi.
Consistenza: soffice al tatto, non deve risultare grumosa.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Il prodotto in sacchi va conservato in luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di infestazione.

CARATERISTICHE CHIMICHE	VALORE MAX
UMIDITÀ	15,50
CENERI	0,65
GLUTINE SECCO	9,00

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	VALORE
Carica batterica totale	Inferiore a 5.000 UFC/G
Muffe e Lieviti	Inferiore a 2.000 UFC/G
Aflatossine	Inferiore a 2 PPB
Escherichia coli	Inferiore a 10 UFC/G

FILTH TEST

Inferiori a 10 Frammenti/50 G

RESIDUI FITOFARMACI

Nei limiti di legge.

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

FORZA W	150-180
RAPPORTO P/L	0,40-0,50
FALLING NUMBER	270

VALORI FARINOGRAFICI (BARABENDER)

ASSORBIMENTO	50%
TEMPO DI SVILUPPO	2'
STABILITÀ	6'
I. RAMMOLLIMENTO	10' = 50/60 U.B.