



FARINA ^{TIPO} 00C1

Sfoglia



Linea Pasta Fresca

*Farina prodotta con grani nazionali selezionati,
ideale per la produzione di pasta fresca.*

SCHEDA TECNICA

2020	FARINA "00" C1 DI GRANO TENERO	Rev. 01
------	-----------------------------------	---------

DENOMINAZIONE DI VENDITA	ETICHETTATURA	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE
Farina di grano tenero "00" C1	Farina di grano tenero "00" C1 umidità massima 15.50%	In luogo areato e asciutto	SHEL-LIFE 6 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

Il prodotto presenta un colore bianco caratteristico, privo di odori e sapori anomali e/o sgradevoli.
L'aspetto è quello di una polvere impalpabile, priva di grumi e/o corpi estranei.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

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

CARATERISTICHE CHIMICHE	VALORE STD	VALORE MIN	VALORE MAX
UMIDITÀ	14,50	-----	15,50
CENERI	-----	-----	0,40
PROTEINE Nx 5,70	-----	9,00	12,50
GLUTINE SECCO	-----	7,50	9,00
FALLING NUMBER	320	280	-----

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	VALORE
Carica batterica totale	Max 100.000
Lieviti	Max 1.000
Muffe	Max 1.000
Stafilococchi coag. Pos	< 10
Escherichia coli	< 10
Salmonella spp	Assente

FILTH-TEST	VALORE
Frammenti di insetto n°/50 g	< 35 max 50
Peli di roditori o frammenti	Assenti
Metalli pesanti Piombo e Cadmio	<= 0,2
Aflatossine totali (B1-B2-G1-G2)	=< 4
Ocratossina	<= 3
RESIDUI FITOFARMACI	Nei limiti di Legge
ALLERGENI	Prodotto contenente glutine
OGM	Assenti