



FARINA ^{TIPO} 00 VERDE DI GRANO TENERO



Disponibile
in sacchi
da 25 e 50 kg.

Linea Grani Teneri Pregiati

Farina di grano tenero prodotta con pregiati grani nazionali selezionati.

SCHEDA TECNICA

22 febbraio 2016	FARINA "00" (RINFORZATO) VERDE DI GRANO TENERO	Rev. 01
------------------	---	---------

DENOMINAZIONE DI VENDITA	ETICHETTATURA	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE
Farina "00" Verde di Grano Tenero	Farina "00" Verde di Grano Tenero 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

INDICAZIONI DI STOCCAGGIO

In ambiente fresco e asciutto, esente da infestazioni da parte di ratti o artropodi

ALLERGENI

Glutine

CARATERISTICHE CHIMICHE	VALORE STD	VALORE MIN	VALORE MAX
UMIDITÀ	-----	-----	15,50
CENERI S.S.	-----	-----	0,55
GLUTINE S.S.S.	-----	-----	10,00

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	VALORE
Carica batterica totale	< 5.000 UFC/G
Muffe e Lieviti	< 2000 UFC/G
Escherichia coli	< 10 UFC/G
Aflatossine	< 2 PPB

FILTH-TEST

N° FRAMMENTI DI INSETTI	Inferiori a 10 frammenti/50 g
RESIDUI FITOFARMACI	Nei limiti di legge

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

FORZA W	340
RAPPORTO P/L	0,50-0,65
FALLING NUMBER VALORI FARINOGRAFICI (BRABENDER)	310-340

VALORI FARINOGRAFICI

ASSORBIMENTO	54%
TEMPO DI SVILUPPO	2'
STABILITÀ	15'
I. RAMMOLLIMENTO	10' U.B.