



FARINA ^{TIPO} 1 DI GRANO TENERO



Linea Grezza

Farina prodotta con grani nazionali, ricca di fibra grezza e minerali che ne conferiscono profumo, aroma ed un colore unico.

SCHEDA TECNICA

| | | |
|-------------------|-------------------------------|---------|
| 23 Settembre 2019 | FARINA "1" DI GRANO TENERO | Rev. 01 |
|-------------------|-------------------------------|---------|

| DENOMINAZIONE DI VENDITA | ETICHETTATURA | MODALITÀ DI CONSERVAZIONE | TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE |
|----------------------------|--|-------------------------------|---|
| Farina di grano tenero "1" | Farina di grano tenero "1" 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 da 25 kg

È 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 | METODO DI RIFERIMENTO | UNITÀ DI MISURA | VALORI GUIDA | TOLLERANZE |
|-------------------------|-----------------------|-----------------|--------------|------------|
| UMIDITÀ | DM 27/05/1985 | % | 14,5 | 15,5 max |
| CENERI | DM 21/09/1967 | %S.S. | 0,60 | 0,65 max |
| PROTEINE Nx 5,70 | DM 23/07/1994 | % S.S. | 12,30 | 11,5 min |
| GLUTINE SECCO | DM 23/07/1994 | % S.S. | 9,80 | 9,50 |

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

| PARAMETRO | LABORATORIO | UNITA' DI MISURA | VALORI GUIDA | TOLLERANZE |
|-------------------------------|-------------|------------------|--------------|------------|
| ANALISI ALVEOGRAFICA W | INTERNO | Joules | 225 | 210-240 |
| ANALISI ALVEOGRAFICA P/L | INTERNO | | 0,54 | 0,50–0,65 |
| ANALISI FARINOGRAFICA ASSORB. | INTERNO | % | 54,0 | 53 min |
| ANALISI FARINOGRAFICA STABIL. | INTERNO | Minuti | 5' | 4'min |
| FALLINGNUMBER | INTERNO | secondi | 278 | 260-280 |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | VALORE | NORME DI RIFERIMENTO |
|---------------------------------|-------------|---|
| Carica batterica totale | Max 100.000 | In assenza di normative di legge nella materia specifica, vengono presi come limiti indicativi di riferimento quelli formulati da organismi riconosciuti, come: APHA oltre al DL. Del /02/1994 Art. 1 della Norm. Francese in materia di microbiologia degli alimenti |
| Lieviti | Max 1.000 | |
| Muffe | Max 1.000 | |
| Stafilococchi coag. Pos | < 10 | |
| Escherichia coli | < 10 | |
| Salmonella spp | Assente | |

| FILTH-TEST | VALORE | NORME DI RIFERIMENTO |
|----------------------------------|-----------------------------|----------------------|
| Frammenti di insetto n°/50 g | < 25 | DM 12/01/1999 |
| Peli di roditori o frammenti | Assenti | DM 12/01/1999 |
| RESIDUI METALLI PESANTI | | |
| Metalli pesanti Piombo e Cadmio | <= 0,2 | Reg. CE 1881/2006 |
| RESIDUI MICOTOSSINE | | |
| Aflatossine totali (B1-B2-G1-G2) | =< 4 | Reg. CE 1881/2006 |
| Ocratossina | <= 3 | Reg. CE 1881/2006 |
| RESIDUI FITOFARMACI | Nei limiti di Legge | |
| ALLERGENI | Prodotto contenente glutine | |
| OGM | Assenti | |