



FARINA INTEGRALE BLU



Disponibile
in sacchi
da 25 e 50 kg.

Linea Grezza

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

SCHEDA TECNICA

17 Aprile 2019	FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO	Rev. 01
----------------	----------------------------------	---------

DENOMINAZIONE DI VENDITA	ETICHETTATURA	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE
Farina integrale di grano tenero	Farina di grano tenero Integrale 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, TEMPERATURE INFERIORI AI 18° C
 PRODOTTO E CONFEZIONATO DA C.C.I.A.A. FI 273257

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto presenta un colore bianco scuro, privo di colorazioni anomale, con presenza di frammenti crusca selezionati. Odore: caratteristiche di prodotto fresco, con assenza di odori, sapori anomali e/o sgradevoli, priva di muffa, o provenienti dalla presenza di semi velenosi. Consistenza: 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.

CARATTERISTICHE 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.	1,30	1,70 max
PROTEINE Nx 5,70	DM 23/07/1994	% S.S.	11,80	11,0 min
GLUTINE SECCO	DM 23/07/1994	% S.S.	9,80	9,00 min

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

PARAMETRO	LABORATORIO	UNITA' DI MISURA	VALORI GUIDA	TOLLERANZE
ANALISI ALVEOGRAFICA W	INTERNO	Joules	215	210-240
ANALISI ALVEOGRAFICA P/L	INTERNO		0,60	0,50-0,65
ANALISI FARINOGRAFICA ASSORB.	INTERNO	%	54,0	55 min
ANALISI FARINOGRAFICA STABIL.	INTERNO	Minuti	5	5-8'min
FALLINGNUMBER	INTERNO	secondi	230	220-240

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	