



# FARINA GRANITO DI GRANO TENERO



Disponibile  
in sacchi  
da 25 e 50 kg.

## *Linea Pasta Fresca*

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

### SCHEDA TECNICA

13 Giugno 2024	GERME DI GRANO TENERO	Rev. 02
----------------	--------------------------	---------

DENOMINAZIONE DI VENDITA	ETICHETTATURA	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE
Grano Granito di Grano Tenero	Grano Granito di Grano Tenero umidità massima 15.50%	In luogo areato e asciutto	8 MESI DATA DI CONSEGNA

### 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 E SENAPE

**INDICAZIONI DI STOCCAGGIO**

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

**ALLERGENI**

Glutine

<b>CARATERISTICHE CHIMICHE</b>	<b>VALORE STD</b>	<b>VALORE MIN</b>	<b>VALORE MAX</b>
UMIDITÀ	-----	-----	15,50
CENERI S.S.	-----	-----	0,55
GLUTINE S.S.S.	-----	-----	11,00

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	<b>VALORE</b>
Carica batterica totale	< 100.000 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
N° PELI DI RODITORE	Inferiori a 1/50 g

**CARATTERISTICHE REOLOGICHE**

FORZA W	170-190
RAPPORTO P/L	0,50-0,60
FALLING NUMBER VALORI FARINOGRAFICI (BRABENDER)	300-360
ASSORBIMENTO	55%