



Codice:

23074

Descrizione:

FARINA "FRUMENTA" 00 KG.1 BIANCA.....

DENOMINAZIONE DI VENDITA

FARINA "FRUMENTA" 00 KG.1 BIANCA

INGREDIENTI

Miscela di grano tenero tipo 00

ALLERGENI

Contiene Glutine

Può contenere tracce di soia, semi di sesamo e senape

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

Ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento di miscela di grani teneri liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità e conforme al DPR n. 187 del 09/02/2001

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità: 15,5 % max

Ceneri: 0,55% max s.s

Proteine (Nx5,70): 9% min s.s.

Glutine secco: 8% min s.s

Falling number: 200 min secondi t.q.

W: 145 +/-15 X10-J t.q.

Assorbimento acqua: 54% min t.q.

Fitofarmaci: entro i limiti di legge . Reg. CE 396/2005 e successivi aggiornamenti

Contaminanti: entro i limiti di legge

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale: 100000 ufc/g max

Coliformi totali: 100 ufc/g max

Escherichia Coli: 10 ufc/g max

Salmonella: assente/25g

Muffe: 1000 ufc/g max

Lieviti: 1000 ufc/g max

Aflatossine totali: 2 ppb

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Aflatossina B1: 1 ppb Ocratossina A: 1,5 ppb Deossinivaleolo: 375 ppb Zearalenone: 37,5 ppb T-2/HT-2: 50 ppb
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Prodotto di sapore e odore caratteristici
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g di prodotto Energia: 1467 kJ/346 Kcal Grassi: 1 g - di cui acidi grassi saturi: 0,2 g Carboidrati: 73 g - di cui zuccheri: 0,5 g Fibre: 2,5 g Proteine: 9,7g Sale: < 0,01 g
OGM	Ai sensi del Reg. CE 1829/03 e 1830/03 non contiene organismi geneticamente modificati.
MODALITÀ DI UTILIZZO	Ideale in pasticceria per la produzione di dolci a base di frolla, come crostate o biscotti, per la produzione di pane, pasta fatta in casa e pizza a breve lievitazione. Adatta anche ad impanature e frittiture
CONSERVAZIONE	Conservare nella sua confezione originale in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce solare diretta
TMC (DURABILITÀ)	12 mesi in sacco
IMBALLO PRIMARIO	Sacchetto di carta
IMBALLO SECONDARIO	Fardello termoretraibile
DIMENSIONE IMBALLO PRIMARIO	Lunghezza: 100 mm Larghezza: 80 mm Altezza: 170 mm
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	1000 g
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	1008 g
PESO IMBALLO PRIMARIO	8 g
PESO IMBALLO SECONDARIO	80 g
PESO LORDO CARTONE	10160 g
CONTENUTO PER CARTONE	n° 10
CARTONI PER PALLET	n° 96
CARTONI PER STRATO	n° 12
N°STRATI PER PALLET	n° 8
DIMENSIONE DEL CARTONE	Lunghezza: 400 mm Larghezza: 200 mm Altezza: 170 mm
MARCHIO	Frumenta
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8007232000107
NOMENCLATURA COMBINATA	11010015
DATA REVISIONE SCHEDA	Rev. 01/2022 conf. 18/01/23