

Farine di Ganaceto

Descrizione del prodotto:

Prodotto ottenuto dalla macinazione e dall'abburrattamento di miscela di grani teneri liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità, conforme alla legislazione vigente.

Confezione: Rinfusa Sacco carta da Kg 25 Big-bag Etichettatura conforme alle norme vigenti

Parametro	Un. mis./Rif.	Valore	Tolleranza	Metodo d'analisi
-----------	---------------	--------	------------	------------------

CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE

Odori estranei	Assenti			
Aspetto	Polvere fine di colore bianco omogeneo			
Colori anomali	Assenti			

CARATTERISTICHE: CHIMICO-FISICHE

Umidità	% sul peso	15,50	max	D.M. 27/05/1985	
Ceneri	Tipo 0	% s.s.	0,65	max	ISO 2171
Ceneri	Tipo 00	% s.s.	0,55	max	ISO 2171
Glutine secco	% s.s.	10	min	UNI 10275	
Falling Number	Secondi	250	min	ISO 3093	

CARATTERISTICHE REOLOGICHE:

ALVEOGRAMMA CHOPIN				
Lavoro di deformazione W	10 ⁻⁴ J	220	± 30	ISO 5530-4
Rapporto di equilibrio P/L	mm H ₂ O/mm	0,60	± 0,20	ISO 5530-4

FARINOGRAMMA BRABENDER

Assorbimento di H ₂ O	%	53	min	ISO 5530-1
Stabilità CD	Minuti	4	min	ISO 5530-1

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	UFC in 1 g	100.000	max	
Muffe	UFC in 1 g	1.000	max	
Lieviti	UFC in 1 g	1.000	max	
Escherichia Coli	UFC in 1 g	<10	max	
Salmonella	UFC in 25 g	assente		

IMPURITA' BIOLOGICHE: FILTH TEST

Tracce di infestanti	Assenti			
Altri corpi estranei di origine biologica	Assenti			
FILTH TEST: Frammenti di insetti	n° in 50 g	50	max	D.M. 12/1/1999
Peli di roditore	n° in 50 g	assenti		D.M. 12/1/1999

IMPURITA' PARTICELLARI

Corpi estranei metallici e non metallici	Assenti			
--	---------	--	--	--

CONTAMINANTI CHIMICI

Residui di prodotti fitosanitari		Entro i limiti di legge		
Micotossine Aflatossine totali	ppb	4	max	
Aflatossina B1	ppb	2	max	
Ocratossina A	ppb	3	max	
Deossinivalenolo (DON)	ppb	750	max	
Zearalenone	ppb	75	max	
Metalli pesanti: Piombo	ppm	0,2	max	
Cadmio	ppm	0,1	max	

OGM

OGM	Prodotto ottenuto da grano tenero non geneticamente modificato			
-----	--	--	--	--

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine	Presente			
Altri allergeni	Può contenere tracce di soia			

ALTRE INFORMAZIONI

Shelf Life : 6 mesi dalla data di produzione se mantenuto in luogo fresco , asciutto ed areato

Informazioni nutrizionali : Allegata "dichiarazione nutrizionale"

Emissione del 17/12/2018

Verificato ed emesso da RAQ

Approvato da DSMO

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

FARINE DI GRANO TENERO:	TIPO 00	TIPO 0
Contenuti in 100 g		
Energia	338 Kcal -1434 KJ	341 Kcal- 1446 KJ
Grassi (g)	0.7	1.0
-di cui acidi grassi saturi (g)	0.16	0.23
Carboidrati (g)	71.2	70.5
- di cui zuccheri (g)	1.7	1.8
Fibre (g)	2.5	3
Proteine (g)	10,5	11
Sale (g) **	0,007	0,005

** Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente

Emissione del 17/12/2018 - Rev. 00 - Verificata da RAQ - Approvata da DSMO