

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.

Origine materie prime : farina ottenuta da frumento tenero italiano 100%

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.	9	min	UNI 10275
Falling Number	Secondi	240	min	ISO 3093
CARATTERISTICHE REOLOGICHE:				
ALVEOGRAMMA CHOPIN				
Lavoro di deformazione W	10 ⁻⁴ J	170	min	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	%	52	min	ISO 5530-1
Stabilità CD	Minuti	3	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 15/6/2017

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 2/1/2017 - Rev. 00 - Verificata da RAQ - Approvata da DSMO