

# Farina di Grano Maltato

scheda tecnica



Codice	Descrizione
<b>MA3F16</b>	Farina di grano maltato Sacco Kg 25
Caratteristiche	Valori
<b>Potere diastatico</b>	Min. 15.000 U.P.
<b>Umidità</b>	7 - 10%
<b>Proteine</b>	< 14,0%
<b>Lipidi</b>	< 2%
<b>Ceneri</b>	< 2%
<b>Zuccheri riduttori</b>	15%
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Tipiche del prodotto, assenza di odori e sapori estranei
<b>Stoccaggio</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto
<b>Shelf life</b>	12 mesi dalla data di produzione
<b>Allergeni</b>	Cereali contenenti glutine (frumento)

Approvato RQ

All. Proc 03.01 Mod. RP-Cat./M Rev. 05 del 05/04/16

**AZIENDA CON SISTEMA  
DI GESTIONE QUALITÀ  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 9001 =**

R.P. Grassi Alimentare s.r.l.  
Via Stradone, 637  
47030 San Mauro Pascoli (FC)  
T. +39 0541 93 28 08  
F. +39 0541 93 34 90  
e-mail: [info@rpgrassi.it](mailto:info@rpgrassi.it)

**R.P. GRASSI**  
*Tradizione Naturale*  
[www.rpgrassi.it](http://www.rpgrassi.it)