



Codice:

35765

Descrizione:

FARINA BIO "GRANDI MOLINI 00 KG.1 BIANCA

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

ORIGINE PRODOTTO FINITO

INGREDIENTI

ALLERGENI

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

FARINA BIO "FRUMENTA" 00 KG. 1 BIANCA

Deriva dal cuore del chicco di grano, la parte a maggior contenuto di carboidrati.

Farina prodotta in Italia a partire da grani di origine UE Italia

Farina di grano tenero tipo 00 Biologica

Contiene glutine

Può contenere soia, semi di sesamo e senape

Umidità : max 15,5%

Ceneri max 0,55 % sul secco

Proteine (Nx5,70) min 10% sul secco

Glutine secco min 8% sul secco

Falling number min 280 secondi tal quale

W min 160 X10 alla meno 4j tal quale

Assorbimento acqua min 54% tal quale

Stabilità min 5 minuti tal quale

Aflatossine tot. 2ppb +2ppb

Aflatossina B1: 1ppb +1ppb

Ocratossina A: 1,5ppb +1,5ppb

Deossinivalenolo: 375ppb +375ppb

Zearalenone: 37.5ppb +37.5ppb

Fitofarmaci: Entro i limiti di legge Reg CE 396/2005 e s.m.

Contaminanti: conforme a Reg.UE n.2023/915 e s.m.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica Microbica tot: 100.000 max ufc/g

Coliformi tot: 100 max ufc/g

Escherichia coli: 10 max ufc/g

Salmonella: assente max 25 g

Muffe e lieviti: 1000 max ufc/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Il basso contenuto di sali minerali la rende più bianca.

Consistenza fine e colore bianco

Prodotto di sapore e odore caratteristici ottenuto dalla

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	macinazione e dall'abburrattamento di miscela di grani teneri biologici liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità e conforme al DPR n.187 del 09/02/2001 e Reg UE 834/2007.
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g di prodotto Energia 1417 kJ 334 kcal Grassi 1 g -di cui saturi 0,2 g Carboidrati 70 g -di cui zuccheri 0,5 g Fibre 2,5 g Proteine 10 g Sale <0,01 g
OGM	Assenti
MODALITÀ DI UTILIZZO	Ideale per tutte le ricette e in particolare per la preparazione di pasta fresca, pane casereccio, pizza fatta in casa, focacce e gustosi biscotti.
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto
TMC (DURABILITÀ)	12 mesi
IMBALLO PRIMARIO	Sacchetto carta PAP22
IMBALLO SECONDARIO	Fardello termoretraibile
DIMENSIONI ARTICOLO	Altezza 17cm Larghezza 10cm Profondità 8cm
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	1 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	1,010 kg
PESO LORDO PALLET	Peso totale con pallet 990 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n.10
CARTONI PER PALLET	n.96
CARTONI PER STRATO	n.12
N°STRATI PER PALLET	n.8
DIMENSIONE DEL CARTONE	Altezza: 17cm Larghezza: 20cm Profondità: 40cm
MISURE PALLET	Altezza Totale con pallet 144 cm
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8007232503967
NOMENCLATURA COMBINATA	11010015
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Molino Sima, Via Circonvallazione 2, 44011 Argenta (FE)
DATA REVISIONE FORNITORE	01/2023
DATA CONFERMA SCHEDA	20/08/2024