

STANDARD

Prodotto: Farina di Grano Tenero Tipo 00 VIOLA SOFFIATO – Codice interno VS

Descrizione: Il prodotto è ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di miscele di grani teneri, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Imballo: Il prodotto può essere venduto alla rinfusa o in sacchi carta da 25 Kg.

Caratteristiche chimico fisiche				
PARAMETRO ANALITICO	VALORE DI RIFERIMENTO	TOLLERANZA	METODI DI ANALISI	
Umidità	15,50%	Max	D.M. 27/05/85	
Ceneri s/s	0,55%	Max	D.M. 21/09/67	
Proteine (N x 5,7) s/s	12,50%	Minimo	D.M. 23/07/94	
Glutine umido	30,0%	Minimo	ICC 106/2	
Glutine s/s	12,5%	Minimo	ICC 155 AACC 38/12	
Falling number	280"	Minimo	ICC 107/1- AACC 56813	
Filth test (frammenti/50 gr)	35	+/- 15	AOAC N. 44.069/84	
Residui di antiparassitari (mg/Kg)	Limiti di legge		Laboratorio esterno	
Micotossine (ppb)	Limiti di legge		Laboratorio esterno	
Metalli pesanti, Pb e Cd (mg/Kg)	Limiti di legge		Laboratorio esterno	
Presenza Allergeni				
Soia, Senape, Lupino		Tracce	Laboratorio esterno	
Caratteristiche reologiche				
Alveografo NG: W(10E – 4J)	300	+/- 10 %	ISO 5530 – 4	
P/L	0,55	+/- 0,07	ISO 5530 - 4	
Farinografo Brabender: Assorbimento (%)	56	+/- 1	ISO 5530 – 1	
Tempo di sviluppo B (min sec)	3'30	+/- 30"	ISO 5530 – 1	
Stabilità CD (min sec)	13'	+/- 1'	ISO 5530 – 1	
Estensografo Brabender: Resistenza/Estensibilità	1,80	+/- 0,40	AACC 54-10	
Energia (cm ²)	130	+/- 30	AACC 54-10	
Caratteristiche microbiologiche				
Carica batterica totale (UFC/gr)	100.000	Max	PETRIFILM	
Muffe (UFC/gr)	1500	Max	PETRIFILM	
Lieviti (UFC/gr)	1500	Max	PETRIFILM	
Coliformi totali (UFC/gr)	1500	Max	PETRIFILM	
Escherichia coli (UFC/gr)	Assente		PETRIFILM	
Salmonella/25 gr	Assente		RAPIDA APP. AOAC	
Caratteristiche nutrizionali calcolati per 100gr di prodotto				
		kJ	kcal	
Valore energetico	1439/339	1439,07	339,3	kJ/kcal
Grassi	1,33	49,21	11,97	g
di cui saturi	0,24			g
Carboidrati	68	1156	272	g
di cui zuccheri	1,26			g
Fibre	2,67	21,36	5,34	g
Proteine	12,5	212,5	50	g
Sale	0			g