

**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.

| <b>Caratteristiche chimico fisiche</b>                              |                              |                   |                          |         |
|---|------------------------------|-------------------|--------------------------|---------|
| <b>PARAMETRO ANALITICO</b>  | <b>VALORE DI RIFERIMENTO</b> | <b>TOLLERANZA</b> | <b>METODI DI ANALISI</b> |         |
| 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      |         |
| <b>Presenza Allergeni</b>   |                              |                   |                          |         |
| Soia, Senape, Lupino  |                              | Tracce            | Laboratorio esterno      |         |
| <b>Caratteristiche reologiche</b>                                   |                              |                   |                          |         |
| Alveografo NG: W(10E – 4J)  | 300                          | +/- 10 %          | ISO 5530 – 4             |         |
| P/L   | 0,55                         | +/- 0,07          | ISO 5530 - 4             |         |
| Farinografo Brabender:<br>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:<br>Resistenza/Estensibilità                 | 1,80                         | +/- 0,40          | AACC 54-10               |         |
| Energia (cm <sup>2</sup> )  | 130                          | +/- 30            | AACC 54-10               |         |
| <b>Caratteristiche microbiologiche</b>                              |                              |                   |                          |         |
| 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         |         |
| <b>Caratteristiche nutrizionali calcolati per 100gr di prodotto</b> |                              |                   |                          |         |
|   |                              | <b>kJ</b>         | <b>kcal</b>              |         |
| 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       |