

Farina di Grano Tenero Tipo 00

GRANITO FINE



Codice: 00GFR | Paese di molitura: ITALIA | 100% Grano tenero

Il prodotto è ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di miscele di grani teneri, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità; non subisce sbiancamento artificiale, non contiene additivi, non contiene coadiuvanti tecnologici. Il prodotto può essere venduto alla rinfusa o in sacchi carta da 25 Kg.

Aspetto:	Colore:	Odore e sapore:	Conservazione /shelf life-TMC:
Granulare, priva di grumi e scorrevole al tatto	Bianco opaco omogeneo	Tipico del frumento, gradevole, privo di odori estranei	6 mesi dalla data di produzione. Si consiglia di conservare in luogo asciutto e aerato, ad una temperatura inferiore a 25 °C.

CARATTERISTICHE CHIMICO -FISICHE		VALORE	TOLLERANZA	LEGISLAZIONE
Umidità		15,50% sul peso	Max	D.P.R n.187/01 e s.m.i.
Ceneri		0,45% s.s	Max	D.P.R n.187/01 e s.m.i.
Proteine (N x 5,7)		10% s.s	Min	D.P.R n.187/01 e s.m.i.
Glutine secco		9% s.s	Min	ICC 155 AACC 38/12
GRANULOM.	RV 353 μ	15%	Max	Setacciatura con MLI 300 Buhler
	PV 353 μ	12%	Max	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	VALORE	TOLLERANZA	CONTAMINANTI BIOLOGICI CORPI ESTRANEI	VALORE	TOLLERANZA
Carica batterica totale	50.000 (UFC/g)	Max	Frammenti di insetti /50 g	35	Max
Muffe e lieviti	1000 (UFC/g)	Max	Peli di roditore /50 g	Assenti	-
Escherichia coli	10 (UFC/g)	Max	Corpi estranei /50 g	Assenti	-
Salmonella	Assente (UFC/ 25g)	-	Frammenti metallici /50 g	Assenti	-
Enterobacteriaceae	10.000 (UFC/g)	Max	Impurità altra natura /50 g	Assenti	-
Stafilococchi	25 (UFC/g)	Max			

CONTAMINANTI CHIMICI	VALORE	TOLLERANZA	LEGISLAZIONE
Deossinivalenolo µg/kg (ppb)	600	Max	Reg. CE n. 1022/2024 e s.m.i.
Zearalenone µg/kg (ppb)	75	Max	Reg. CE n. 915/2003 e s.m.i.
Aflatossine B1 µg/kg (ppb)	2	Max	Reg. CE n. 915/2003 e s.m.i.
Aflatossine totali µg/kg (ppb)	4	Max	Reg. CE n. 915/2003 e s.m.i.
Ocratossina A µg/kg (ppb)	3	Max	Reg. CE n. 915/2003 e s.m.i.
Piombo (mg/Kg)	0,2	Max	Reg. CE n. 915/2023 e s.m.i.
Cadmio (mg/Kg)	0,1	Max	Reg. CE n. 915/2023 e s.m.i.
Residui antiparassitari	Limiti di legge	-	Reg. CE n. 396/05 e s.m.i.

ALLERGENI	LEGISLAZIONE
Contiene naturalmente GLUTINE . Può contenere tracce di SOIA, SENAPE e LUPINO .	Reg. CE n. 1169/2011

CARATTERISTICHE RIFERITE A 100 g DI PRODOTTO	
Valore energetico	1525 KJ/359 kcal
Grassi	1 g
di cui saturi	0,2 g
Carboidrati	76 g
di cui zuccheri	2,5 g
Fibre	2,2 g
Proteine	10,5 g
Sale	0 g

HACCP: si certifica che la farina di frumento tenero è prodotta secondo i principi HACCP ed in conformità al Reg. CE 852/2004 “Igiene dei prodotti alimentari”