

Farina di Grano Tenero

INTEGRALE FOGLIA LARGA o FINE

Codice: INTS-INTC | 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.

Odore e sapore:

Tipico del frumento, gradevole, privo di odori estranei

Conservazione /shelf life-TMC:

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	1,3 – 1,7 % s.s	-	D.P.R n.187/01 e s.m.i.
Proteine (N x 5,7)	14% s.s	Min	D.P.R n.187/01 e s.m.i.
Glutine secco	Variabile	-	ICC 155 AACC 38/12
Falling number	Variabile	-	ICC 107/1- AACC 56813

CARATTERISTICHE REOLOGICHE	VALORE	METODO DI ANALISI	CARATTERISTICHE REOLOGICHE	VALORE	METODO DI ANALISI
Alveografo NG: W (10E–4J)	300 (+/- 30)	ISO 5530 – 4	Farinografo brabender: assorbimento (%)	60 (+/- 2)	ISO 5530 – 1
P/L	0,7 - 0,9	ISO 5530 – 4	Stabilità CD (min sec)	-	ISO 5530 – 1

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	1494 kJ /319 kcal
Grassi	1,9 g
di cui saturi	0,4 g
Carboidrati	67,8 g
di cui zuccheri	2,1 g
Fibre	9,5 g
Proteine	14 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”