



SCHEDA TECNICA

Farina tipo: **00 SFOGLIA**

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza UE

<u>Dati Alveografici:</u>	<u>Dati Brabender:</u>	<u>Dati Chimici:</u>
W : 300 / 320 P/L : 0,48 / 0,50	A: ≥ 55 B: 7' – 9' CD: ≥ 11'	Umidità: < 15,5 % Max Ceneri: < 0,55 % Max Glutine t.q. : ≥ 12,0% Falling Number: > 300 Proteine: > 13,5%
<u>Dati Filth Test:</u>		<u>Analisi Batteriologica:</u>
n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: Assente		Carica microbica totale UFC/g < 50.000 Coliformi totali U.F.C./g < 100 Escherichia Coli U.F.C./g < 10 Muffe e lieviti U.F.C./g < 1.000
<u>Agenti Contaminanti:</u>		<u>Pesticidi:</u>
Micotossine: Aflatossine B1 µ/kg < 2,0 Aflatossine (B1B2G1G2) µ/kg < 4,0 Ocratossina A µ/kg < 3,0 Deossinivalenolo (Don) µ/kg < 750 Zearalenone µ/kg < 75 Fumonisina B1 B2 µ/kg < 1000 ⁽²³⁾		Piretroidi: < LQ Organofosforati: < LQ Organoclorurati: < LQ
<u>Metalli:</u> Mercurio mg/kg < 0,50 Piombo mg/kg. < 0,20 Cadmio mg/kg. < 0,10 Arsenico mg/kg. < 0,20		<u>Valori Nutrizionali medi per 100 g:</u> Energia (Kj/Kcal) 1.460/349 Grassi 1,6 g di cui acidi grassi saturi 0,42 g Carboidrati 69 g di cui Zuccheri 1,6 g Fibre 2,1 g Proteine 13,6 g Sale 0 g
Inredienti: Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Uso designato: Etichetta ambientale: Hia/Halal:	Farina di grano tenero tipo “00” Identificato dalla data di scadenza sull’imballo 9 mesi dalla macinazione Glutine (può contenere soia) In luogo fresco areato ed asciutto. Prodotto per Pasticceria Sacco carta (Pap 22), film plastico (LD-PE). HIA-ITA-00429-018	

14 giugno 2023

Firma Responsabile: