



SCHEDA TECNICA



Farina tipo: **BIO INTEGRALE**

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero biologico di provenienza UE

<u>Dati alveografici:</u> W : - P/L : -		<u>Dati chimici:</u> Umidità: 15% Max Ceneri: 1,30 % - 1,70% Glutine s.s.: > 11% Falling Number: > 300 Proteine > 14%	
<u>Dati Filth Test:</u> n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: < 1		<u>Analisi batteriologica:</u> 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 < 1000	
<u>Agenti contaminanti:</u> Micotossine: Aflatossine B1 $\mu\text{kg} < 2,0$ Aflatossine (B1B2G1G2) $\mu\text{kg} < 4,0$ Ocratossina A $\mu\text{kg} < 3,0$ Deossivalenolo (Don) $\mu\text{kg} < 750$ Zearalenone $\mu\text{kg} < 75$ Fumonisin B1 B2 $\mu\text{kg} < 1000^{(23)}$ <u>Metalli:</u> Mercurio $\text{mg/kg} < 0,50$ Piombo $\text{mg/kg} < 0,20$ Cadmio $\text{mg/kg} < 0,10$ Arsenico $\text{mg/kg} < 0,20$		<u>Pesticidi:</u> Piretroidi: < LQ Organofosforati: < LQ Organoclorurati: < LQ <u>Valori Nutrizionali medi per 100 g</u> Energia (Kj/Kcal) 1.409/333 Grassi 2,2 g di cui acidi grassi saturi 0,6 g Carboidrati 59,4 g di cui Zuccheri 1,77 g Proteine 14,3 g Fibre 9,3 g Sale 0 g	
Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Trasporto: Uso designato:		identificato dalla data di scadenza sull'imballo 6 mesi dalla macinazione Glutine In luogo fresco areato ed asciutto. Sfuso e in imballi di carta uso alimentare Prodotto per Panificazione, Pizzeria, Pasta Fresca, Pasticceria	

Firma Responsabile:

