



## 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 μ/kg < 2,0 Aflatossine (B1B2G1G2) μ/kg < 4,0 Ocratossina A μ/kg < 3,0 Deossivalenolo (Don) μ/kg < 750 Zearalenone μ/kg < 75 Fumonisina B1 B2 μ/kg < 1000 <sup>(23)</sup>	<u>Pesticidi:</u>  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) 1.409/333 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: .....

