



SCHEDA TECNICA

Farina tipo: **00 PASTA D'ORO**

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza ITALIA

<u>Dati alveografici:</u>	<u>Dati Brabender:</u>	<u>Dati chimici:</u>
W : 180 - 240 P/L : 0,80 / 1,30	A: ≥ 52 B: 1,5' – 3' CD: > 2	Umidità: < 15,5% Max Ceneri: < 0,40 Max Glutine t.q.: ≥ 8,5 % Falling Number: > 300 Proteine: > 11%
<u>Dati Filth Test:</u>		<u>Analisi batteriologica:</u>
n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 10 n° di peli di roditore per 50 grammi: < 1		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 < 350 Zearalenone μ/kg < 35 Fumonisina B1 B2 μ/kg < 1000 ⁽²³⁾		<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) 1.460/344 Grassi 1,0 g di cui acidi grassi saturi 0,3 g Carboidrati 72,9 g di cui Zuccheri 2,1 g Proteine 9,8 g Fibre 2,1 g Sale 0 g
Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Trasporto: Uso designato:	identificato dalla data di scadenza sull'imballo 9 mesi dalla macinazione Glutine In luogo fresco areato ed asciutto. Sfuso e in imballi di carta uso alimentare da Kg. 25, 10, 5, 1 Prodotto per Pasta Fresca	

02/05/16

