



SCHEDA TECNICA

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

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza ITALIA

<u>Dati alveografici:</u> W : 180 - 240 P/L : 0,80 / 1,30	<u>Dati Brabender:</u> A: ≥ 52 B: 1,5' - 3' CD: > 2	<u>Dati chimici:</u> Umidità: $< 15,5\%$ Max Ceneri: $< 0,40$ Max Glutine t.q. : $\geq 8,5\%$ Falling Number: > 300 Proteine: $> 11\%$
<u>Dati Filth Test:</u> n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 10 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 $\mu/kg < 2,0$ Aflatossine (B1B2G1G2) $\mu/kg < 4,0$ Ocratossina A $\mu/kg < 3,0$ Deossivalenolo (Don) $\mu/kg < 350$ Zearalenone $\mu/kg < 35$ Fumonisin B1 B2 $\mu/kg < 1000$ ⁽²³⁾ Metalli: Mercurio $mg/kg < 0,50$ Piombo $mg/kg. < 0,20$ Cadmio $mg/kg. < 0,10$ Arsenico $mg/kg. < 0,20$		<u>Pesticidi:</u> Piretroidi: $< LQ$ Organofosforati: $< LQ$ Organoclorurati: $< LQ$ <u>Valori Nutrizionali medi per 100 g</u> Energia (Kj/Kcal) 1.460/344 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

