

INFIBRA +	
PRODOTTO:	Miscela per la produzione di pane, pizza, pasta e dolci. Ricca di fibre, a basso contenuto di zuccheri e grassi.
INGREDIENTI:	Farina di grano tenero , crusca di grano tenero tostata, cruschetto di grano tenero tostato, germe di grano tenero tostato.

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	Max 15,50%
Glutine secco	Min. 10.0 %
Proteine (N x 5,7)	Min.12.0
Chopin farina di grano tenero senza le parti cruscali	W 350, P/L 0.70
Falling number	Min 280
Ceneri	1.3-1.7

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	10 Ufc/g
Salmonella	Assente
Listeria monocytogenes	Assente
Bacillus cereus	100 ufc/g
Muffe/lieviti	1.000 Ufc/g

INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI

Fitofarmaci	Nei limiti previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia e delle successive modificazioni
Micotossine	Limiti di legge, regolamento(CE) n°1881/2006 del 19/12/2006 e successivi aggiornamenti
Metalli pesanti	Nei limiti previsti dal reg. Cee/Ue n.466 del 08/03/2001
Filth test	Max 30 frammenti di insetto / 50 g.
Allergeni	Puo' contenere tracce di soia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Polvere
Colore	Nocciola con puntature cruscali
Odore	Assenza di odori sgradevoli, estranei a quelli tipici degli sfarinati di grano

CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

Tipo d'imballo	Insaccato
Peso netto	Sacchi di carta da 5- 25 Kg
Informazioni	Sul sacco vengono specificati nome della farina, lotto di produzione e data scadenza
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto
TMC	12 MESI massimo insaccato
Indicazioni	I sacchi aperti vanno attentamente richiusi per non perdere la fragranza della tostatura.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100 g DI PRODOTTO

Energia	1490 kJ /356 kcal
Grassi	2.6 g
Di cui saturi	0.5 g
Carboidrati	69 g
Di cui zuccheri	0.7 g
Fibre	8.9 g
Proteine	14 g
Sale	0 g

