

INFIBRA	
Tipo 1 W 210 Brevi Lievitazione DA GRANO 100% ITALIANO	
PRODOTTO:	Farina di grano tenero tipo 1 per la produzione di pane, pizza, pasta e dolci fonte di fibra
INGREDIENTI:	Farina di grano tenero tipo 1, Germe di grano tostato.
CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE	
Umidità	Max 15,50%
Glutine secco	Min. 8.5 %
Proteine (N x 5,7)	Min.9.5
W	170-210
P/L	0.45-0.75
Falling number	Min 290
Ceneri	Max 0.80
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 25 frammenti di insetto / 50 g.
Allergeni	Cereali contenenti glutine, puo' contenere tracce di soia
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto	Polvere
Colore	Tipico della farina tipo 1
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 1 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
VALORI NUTRIZIONALI SU 100GR DI PRODOTTO	
Valore energetico	343 kcal 1455 kJ
Grassi	g 1,0
Di cui saturi	g 0.19
Carboidrati	g 67.6
Di cui zuccheri	g 0.86
Fibra alimentare totale	g 3.9
Proteine	g 12 min
Sale	g 0.001

