

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO 15.26**

Versione 1- 29/4/2024

<b>PRODOTTO</b>	<b>FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" BLEU</b>
<b>Ingredienti</b>	Farine di grano tenero "0"
<b>Impiego</b>	Consigliato per la produzione di pane, biscotti e prodotti che richiedono l'impiego di lievito chimico in ricetta
<b>Modalità d'uso</b>	Impasto diretto con puntate di 20/50 minuti: i tempi di lievitazione sono indicativi e variano in funzione delle condizioni produttive, delle caratteristiche dei lieviti impiegati e della temperatura ambiente.
<b>Confezione</b>	25 Kg
<b>Imballo</b>	Sacchi in multistrato a valvola in carta e polietilene per alimenti
<b>Lotto ed EAN13</b>	Identificati sulla confezione d'imballo
<b>Scadenza</b>	6 mesi dalla macinazione
<b>Allergeni</b>	GLUTINE – SOIA - SENAPE
<b>Conservazione</b>	In luogo fresco, areato e asciutto evitando l'esposizione diretta ai raggi solari

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per100g di prodotto edibile)**

<b>ENERGIA</b>	<b>333 kcal</b>	<b>1392 kj</b>
<b>GRASSI</b>	<b>0,9 g</b>	
<b>Di cui acidi grassi saturi</b>	<b>0,3 g</b>	
<b>CARBOIDRATI</b>	<b>70 g</b>	
<b>Di cui zuccheri</b>	<b>1 g</b>	
<b>FIBRE</b>	<b>3,5 g</b>	
<b>PROTEINE</b>	<b>11 g</b>	
<b>SALE</b>	<b>0,0 g</b>	

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE, REOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE**

Parametro	Valore	Tolleranza	U.M.	Metodo
Umidità	15.5	max	%	UNI EN ISO 712 : 2010
Ceneri	0.65	max	% S.S.	UNI EN ISO 2171 : 210
Proteine (N*5.70)	11.0	min	% S.S.	D.M. 23/07/94
Glutine secco	9	min	% S.S.	ICC n.137/1
Falling number	300	± 50	Sec.	ISO 3093:1974
Alveografo di Chopin	P/L	0.50	± 0.20	AACC 54-30A, ICC 121, ISO 27971
	W	180	± 20	
Estentografo di Brabender	Energia	70	min	ISO 5530 – 1 del 1997
	Estensibilità	160	min	
Fariografo Brabender	Assorbimento H <sub>2</sub> O	53.5	min	ISO 5530 – 1 del 1997
	Stabilità	4.5	min	
Filtth test	frammenti insetti	25	max	G.U.18/8/94 ; D.M. 12/01/99 suppl. 5
	pele di roditori	assenti	max	
Carica batterica totale	10 <sup>5</sup>	max	(UFC/g)	UNI EN ISO 4833 -1 2022
Enterobatteriacee	10 <sup>3</sup>	max	(UFC/g)	UNI EN ISO 21528 -2 : 2017
Escherichia Coli	10 <sup>2</sup>	max	(UFC/g)	ISO 16649 -2 : 2010
Staphilococcus aureus	10 <sup>3</sup>	max	(UFC/g)	UNI EN ISO 6888-1 : 2021
Lieviti e Muffe	5 x 10 <sup>3</sup>	max	(UFC/g)	ISO21527-1:2008
Salmonelle	assenti	max	(25/g)	UNI EN ISO 6579 -1 : 2020
<b>LIMITI DI LEGE</b>				
Aflatossine totali (B1/B2/G1/G2)	4	max	µg/Kg	Reg. UE 2023 / 915
Aflatossina B1	2	max	µg/Kg	
Ocratossina A	3	max	µg/Kg	
Deossinivalenolo (DON)	750	max	µg/Kg	
Zearaleone	75	max	µg/Kg	
Piombo	0.2	max	mg/Kg	
Cadmio	0.1	max	mg/Kg	
Presenza di OGM	( NO OGM)			