



# PANIFICAZIONE

Farina per il Pane Made in Napoli



## OO VERDE / PANE

25 KG

EAN : 8005797012252

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia (Kj/Kcal)	1457/343
Grassi	1,2 g
di cui Saturi	0,2 g
Carboidrati	71 g
di cui Zuccheri	0,6 g
Proteine	12 g
Fibre	2,3 g
Sodio	0,09 g



Farina di grano tenero tipo "00" ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani teneri Nazionali ed Europei in percentuali diverse secondo quanto previsto dalla legge vigente (legge n° 580 del 04/07/1967).

Adatta per la produzione di impasti con tempi di lievitazione breve.

Particolarmente adatta per la produzione di pani di tipo Francese, Filoni e Bauletti.

**25 KG**

**EAN : 8005797012252**

### Caratteristiche reologiche

Umidità	15,50% massimo
W	260 +/-10
P/L	0,50 +/-0,10
A	55% minimo
CD	6'-9'
Glutine s/s	10,5 minimo
Proteine	12,0-13,0
Falling Number	300-350
Ceneri	0,55 % massimo

### Agenti contaminanti

Aflatossine B1	µ/kg < 2,0
Aflatossine (B1B2G1G2)	µ/kg < 4,0
Ocratossina A	µ/kg < 3,0
Deossivalenolo (Don)	µ/kg < 750
Zearalenone	µ/kg < 75
Fumonisin B1 B2	µ/kg < 1000 (23)

### Analisi batteriologica:

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
Filth test	
n° di frammenti di insetti per 50 grammi	< 50
n° di peli di roditore per 50 grammi	< 1

### Metalli pesanti

Mercurio mg/kg	< 0,50
Piombo mg/kg	< 0,20
Cadmio mg/kg	< 0,10
Arsenico mg/kg	< 0,20

### Pesticidi

Piretroidi	< LQ
Organofosforati:	< LQ
Organoclorurati:	< LQ

Dimensioni del pallet	cm 80 x cm 120 x cm 180
Colli per strato	4
Strati per bancale	10
Colli per bancale	40

Lotto	indicato sul lato del sacco
Scadenza	indicata sul lato del sacco
Conservazione	in luogo fresco areato ed asciutto
Shelf life	180 gg
Allergeni	Glutine