



# **PASTICCERIA**

Farina per i Dolci Made in Napoli



## **MANITOBA EXTRA**

**25 KG**

EAN : 8005797007258

### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g**

Energia (Kj/Kcal)	1457/343
Grassi	1,2 g
di cui Saturi	0,2 g
Carboidrati	68 g
di cui Zuccheri	0,6 g
Proteine	16,0 g
Fibre	2,3 g
Sodio	0,09 g



Farina tipo "0" prodotta dalla macinazione di elevate percentuali di grani Americani secondo quanto previsto dalla legge vigente (legge n° 580 del 04/07/1967) Grazie alla particolare struttura proteica è adatta alla produzione di impasti a lunghe lievitazioni e molto spesso è utilizzata per la produzione di bighe o poolish ad elevate ore di riposo. È ideale per la produzione di dolci lievitati come Panettoni, Colombe e Babà.

**25 KG**

**EAN : 8005797007258**

### Caratteristiche reologiche

Umidità	15,50% massimo
W	430 +/-20
P/L	0,70 +/-0,20
A	59% minimo
CD	18' minimo
Glutine s/s	14,5-15,5
Proteine	16-17
Falling Number	350-450
Ceneri	0,65 % 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
Fumonisina 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