



PANIFICAZIONE

Farina per il Pane Made in Napoli



OO ARANCIO / PANE

25 KG

EAN : 0854317990013

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia (Kj/Kcal)	1457/343
Grassi	1,2 g
di cui Saturi	0,2 g
Carboidrati	68,5 g
di cui Zuccheri	0,6 g
Proteine	13,5 g
Fibre	2,3 g
Sodio	0,09 g



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

Adatta per impasti a lievitazioni medio/lunghe e per la produzione di bighe a poolish a breve lievitazione.

Ideale per "rinfreschi" a lunghe ore di lievitazione.

Inoltre viene spesso utilizzata da taglio per farine più deboli.

Particolarmente adatta alla produzione di pane tipo Soffiati e Ciabatte.

25 KG

EAN : 0854317990013

Caratteristiche reologiche

W	300 +/-20
P/L	0,60 +/-0,10
A	55% minimo
CD	10'-15'
Glutine s/s	11,5 minimo
Proteine	13,0-14,0
Falling Number	300-380

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	365 gg
Allergeni	Glutine