



# **PASTICCERIA**

Farina per i Dolci Made in Napoli



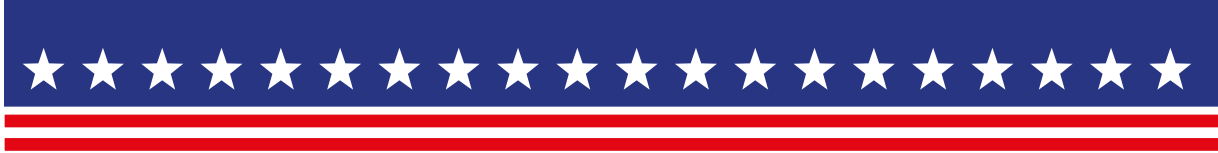
## **FROLLA**

**25 KG**

EAN : 8054317990167

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

Energia (Kj/Kcal)	1457/343
Grassi	1,2 g
di cui Saturi	0,2 g
Carboidrati	72 g
di cui Zuccheri	0,6 g
Proteine	10 g
Fibre	2,3 g
Sodio	0,09 g



Farina tipo "00" prodotta dalla macinazione di grani a basso valore proteico secondo quanto previsto dalla legge vigente (legge n° 580 del 04/07/1967) da utilizzare in pasticceria per impasti poco o per niente lievitati. Ideale per la produzione di Biscotti, Pan di Spagna, Crema Pasticcera, Bigné, Ciambelle e Pasta Frolla.

**25 KG**

**EAN : 8054317990167**

### Caratteristiche reologiche

W	180 +/-20
P/L	0,50 +/-0,10
A	52% minimo
CD	3'-5'
Glutine s/s	8,5-9,5
Proteine	10,0-11,0
Falling Number	260-320

### 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	365 gg
Allergeni	Glutine