

NATURAL[®]MONTE <i>EREDI FONTANELLA VITTORINO S.N.C.</i>	SCHEDA TECNICA FAMIGLIA DI PRODOTTO	Data:01/01/2016 Rev.: 01
	FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00	Ed.: 0

DESCRIZIONE PRODOTTO	
<i>NOME PRODOTTO:</i> Farina di grano tenero tipo 00	
<i>ORIGINE:</i> C.E.	
<i>DESTINAZIONE D'USO:</i> Particolarmente adatta per pizza, pasta	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<i>COLORE:</i>	Bianco uniforme
<i>ODORE:</i>	Caratteristiche di prodotto fresco, con assenza di odori sgradevoli, di muffa, di rancido o provenienti dalla presenza di semi velenosi.
<i>SAPORE:</i>	Caratteristico con assenza di sapori estranei di qualsiasi origine
CARATTERISTICHE TECNICO-REOLOGICHE	
<i>W: FORZA IMPASTO</i>	190-220
<i>P/L: RAPPORTO TENACITÀ ESTENSABILITÀ</i>	0,55-0,75
<i>FALLING NUMBER:</i>	220 sec. MIN.
CARATTERISTICHE CHIMICHE	
CARATTERISTICA	VALORE
<i>AFLATOSSINE B1</i>	< 2 µg (Reg. 1126/2007/CE e succ. mod ed int)
<i>Aflatossine B1+B2+G1+G2</i>	< 4 µg (Reg. 1126/2007/CE e succ. mod ed int)
<i>ZEARALENONE:</i>	< 200 µg (Reg. 1126/2007/CE e succ. mod ed int)
<i>DON</i>	< 750 µg (Reg. 1126/2007/CE e succ. mod ed int)

NATURAL[®]MONTE <i>EREDI FONTANELLA VITTORINO S.N.C.</i>	SCHEDA TECNICA FAMIGLIA DI PRODOTTO	Data:01/01/2016 Rev.: 01
	FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00	Ed.: 0

<i>Fumonisine totali</i>	< 1400 µg (Reg. 1126/2007/CE e succ. mod ed int)
<i>FILTH TEST</i> (frammenti di insetti- peli di roditori):	ASSENTI
<i>UMIDITÀ:</i>	Max 15,5%
<i>CENERI:</i>	Max 0,55%
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
CARATTERISTICA	LIMITE
<i>CARICA MICROBICA TOTALE:</i>	< 100.000 UFC/g
<i>COLIFORMI TOTALI:</i>	< 100 UFC/g
<i>LIEVITI:</i>	< 1.000 UFC/g
<i>MUFFE:</i>	< 10.000 UFC/g
<i>SALMONELLA:</i>	Assente/25 g
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO	
VALORE ENERGETICO	346/1467 kcal/kj
GRASSI	1,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
CARBOIDRATI	74,0 g
di cui zuccheri	0,5 g
FIBRE	2,5 g
PROTEINE	8,3 g
SALE	0,005 g

NATURAL[®]MONTE <i>EREDI FONTANELLA VITTORINO S.N.C.</i>	SCHEDA TECNICA FAMIGLIA DI PRODOTTO	Data:01/01/2016 Rev.: 01
	FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00	Ed.: 0

DURABILITÀ
Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi
IMBALLAGGIO
Il prodotto è confezionato in sacchetti di carta che garantiscono l'igiene e la sicurezza del prodotto. I materiali utilizzati per il confezionamento sono nuovi, adatti per alimenti e conformi alla normativa vigente. Fardelli da 10 pacchi cadauno. Peso netto: 1000 g Fardelli da 20 pacchi cadauno. Peso netto: 500 g
ETICHETTA
Il prodotto presenta le seguenti informazioni: - Descrizione prodotto - Lotto - Scadenza - Ingredienti (con indicazione allergeni) - Tabella nutrizionale - Quantità netta - Ragione sociale responsabile prodotto - Indirizzo stabilimento di confezionamento - Ed eventuali altre informazioni che caratterizzano il prodotto e modalità di conservazione e utilizzo
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE
Il prodotto conserva le sue proprietà e caratteristiche in luogo fresco (temperature inferiori ai 17°C) ed asciutto (umidità massima relativa pari al 65%). Temperature superiori possono provocare alterazioni al prodotto prima della scadenza.
DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ disponibili su richiesta