

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SHEET  
**FARINA DI CASTAGNE/CHESTNUT FLOUR**  
 FARINA MULTIUSO - MULTI PURPOSE FLOUR

CARATTERISTICHE CHIMICO - REOLOGICHE / CHEMICAL - RHEOLOGICAL PROPERTIES	
Umidità / Moisture	6,0 (+/-1)%
Ceneri / Ashes	2,35% max
Glutine / Gluten	
Proteine / Proteins	7,0 % max
W	
P/L	
Assorbimento acqua - Water absorption	
Stabilità - Stability	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	
Carica batterica totale / Total bacteria count	100000 Ufc/g
Bacillus cereus	100 Ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente / Absent
Coliformi totali / Total coliforms	500 Ufc/g
Salmonella	Assente / Absent
Muffe / Moulds	1000 Ufc/g
Lieviti / Yeasts	1000 Ufc/g
INQUINANTI CHIMICO - BIOLOGICI / CHEMICAL - BIOLOGICAL CONTAMINANTS	
Fitofarmaci / Pesticides	Nei limiti di legge / Within the law
Micotossine / Mycotoxines	Nei limiti di legge / Within the law
Metalli pesanti / Heavy metals	Nei limiti di legge / Within the law
Filth test	Max 25 frammenti di insetto/50 g Max 25 insect fragments/50g
Ingredienti / Ingredients	100% farina di castagne/100% chestnut flour
VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100 g di farina) / NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)	
Energia / Energy	1371 KJ/ 324 Kcal
Grassi / Fat	3,40 g
Di cui saturi / of which saturated	0,5 g
Carboidrati / Carbohydrates	70,0 g
Di cui zuccheri / of which sugars	18,0 g
Fibre / Fibers	16,0 g
Proteine / Proteins	7,0 g
Sale / Salt	0,006 g
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE / FURTHER INFORMATION	CONFEZIONAMENTO / PACKAGING
Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Store in a cool and dry place, away from heat sources	Sacco carta/paper bag <b>500 g</b>
Scadenza / Shelf-life: <b>12 mesi / 12 months</b>	
Codice EAN / EAN code: <b>8008458032026</b>	Fardello 0,5 kg x 16 0,5 kg x 16 shrinkwrap