



SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SHEET

FARINA DI FARRO TIPO "0" BIOLOGICO - ORGANIC SPELT FLOUR TYPE "0"

FARINA MULTIUSO - MULTI PURPOSE FLOUR

CARATTERISTICHE CHIMICO - REOLOGICHE / CHEMICAL - RHEOLOGICAL PROPERTIES	
Umidità / Moisture	14,50 (+/-1)%
Ceneri / Ashes	1,0% max
Glutine / Gluten	12,0% s.s
Proteine / Proteins	13,5% min
W	130 (+/- 10)
P/L	0,3 (+/- 0,1)
Assorbimento acqua - Water absorption	50% min
Stabilità - Stability	3' min
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
Allergeni / Allergens	Contiene glutine . Può contenere tracce di soia, sesamo e lupino Contains gluten . May contain traces of soy, sesame and lupin
VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100 g di farina) / NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)	
Energia / Energy	1545 KJ/ 364 Kcal
Grassi / Fat	1,6 g
Di cui saturi / of which saturated	0,3 g
Carboidrati / Carbohydrates	74,0 g
Di cui zuccheri / of which sugars	4,3 g
Fibre / Fibers	3,2 g
Proteine / Proteins	14,0 g
Sale / Salt	0,001 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	Confezionato in ATM/Packed in ATM 1 kg
Scadenza / Shelf-life: 18 mesi / 18 months	Unità 1 kg - cartone 10 x 1 kg cartoni per strato 10 - 6 strati Unit 1 kg - carton box 10 x 1kg box per layer 10 - 6 layers
Codice EAN / EAN code: 8008458100077	