



SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SHEET
FARINA INTEGRALE BIO - ORGANIC WHOLE WHEAT FLOUR
 FARINA MULTIUSO - MULTI PURPOSE FLOUR

CARATTERISTICHE CHIMICO - REOLOGICHE / CHEMICAL - RHEOLOGICAL PROPERTIES	
Umidità / Moisture	14,50 (+/-1)%
Ceneri / Ashes	1,70 % max
Glutine / Gluten	10,0 % s.s
Proteine / Proteins	11,5 % min
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
Allergeni / Allergens	Contiene glutine . Può contenere tracce di soia . Contains gluten . May contain traces of soy .
VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100 g di farina) / NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)	
Energia / Energy	1334 KJ/ 319 Kcal
Grassi / Fat	1,9 g
Di cui saturi / of which saturated	0,4 g
Carboidrati / Carbohydrates	67,8 g
Di cui zuccheri / of which sugars	2,1 g
Fibre / Fibers	8,4 g
Proteine / Proteins	12,0 g
Sale / Salt	0,0075 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 0,5 kg
Scadenza / Shelf-life: 18 mesi / 18 months	Unità 500gr - cartone 6 x 500gr cartoni per strato 15 - 10 strati
Codice EAN / EAN code: 8008458053007	Unit 500gr - carton box 6 x 500gr box per layer 15 - 10 layers