

Scheda Tecnica Farina

QFARGRF004 FARINA INTEGRALE GAROFALO 10X1KG

Dati Generali

Descrizione prodotto	Farina integrale di grano tenero.
Suggerimenti di utilizzo	Ricca di fibra e di gusto è adatta per pane, pizza, biscotti, crostate e pasta fresca anche abbinata con le altre farine della linea.
Ingredienti	Farina integrale di grano tenero.
Allergeni	Contiene glutine (GRANO). Potrebbe contenere tracce di soia.
Shelf life	12 mesi
Modalità di conservazione	Conservare in luogo asciutto, preferibilmente a temperatura < di 20 °C.
Paese di produzione	Molito e confezionato in Italia.



Caratteristiche chimico - fisiche

Umidità	≤ 15.50 %
Ceneri	1.3 - 1.7 % s.s
Proteine (N x 5.70 % s.s)	≥ 11
W (Joule -4)	180 - 200
P/L	0.80 - 1.2
Falling number (sec.)	250 - 400

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g

Energia	1334 kJ/319 kcal
Grassi	1,9 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	68 g
di cui zuccheri	2,1 g
Fibre	8,4 g
Proteine	10 g
Sale	0 g

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale	≤ 5x10 ⁵ ufc/g	Lieviti	≤ 5x 10 ³ ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g	Muffe	≤ 5 x 10 ² ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 25 ufc/g	Coliformi totali	< 5 x 10 ³ ufc/g
Salmonella spp.	Assente/25 g	Bacillus Cereus	< 10 ufc/g

Specifiche logistiche

Formato lotto	XLABBCCDD X = stabilimento di produzione; L: acronimo di "lotto"; A: Numero della linea di insacco; BB: numero progressivo di produzione giornaliera della linea su citata; CCC: Giorno Giuliano di lavorazione; DD: Anno di lavorazione.	GTIN CU	8000139925283
Formato scadenza CU e TU	gg/mm/aa (giorno/ mese/anno) + termine minimo di conservazione + lotto + lettera stabilimento di confezionamento	GTIN 14 -TU	08000139925290
Materiale Imballo primario	carta (10 g)	GTIN LU	08000139214486
Misure Imballo primario	110 Lu x 70 La x 165 H (mm)	Schema Pallet	11 TU x 8 Layers
Materiale Imballo secondario	film termoretraibile (17 g)	Altezza LU	1450 mm
Misure Imballo secondario	400 Lu x 220 La x 155 H (mm)		

