

## Scheda Tecnica Farina

### QFARGRF002 FARINA W260 GAROFALO 10X1KG

#### Dati Generali

<b>Descrizione prodotto</b>	Farina di grano tenero tipo "00"
<b>Suggerimenti di utilizzo</b>	Indicata per pizza, pane, focacce e prodotti da forno che richiedano lievitazioni medio lunghe.
<b>Ingredienti</b>	Farina di grano tenero tipo "00".
<b>Allergeni</b>	Contiene glutine ( <b>GRANO</b> ). Potrebbe contenere tracce di soia.
<b>Shelf life</b>	12 mesi
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare in luogo asciutto, preferibilmente a temperatura < di 20 °C.
<b>Paese di produzione</b>	Molito e confezionato in Italia.



#### Caratteristiche chimico - fisiche

<b>Umidità</b>	≤ 15.50 %
<b>Ceneri</b>	0.45 - 0.55 % s.s
<b>Proteine (N x 5.70 % s.s)</b>	≥ 12
<b>W( Joule -4)</b>	225- 295
<b>P/L</b>	0.40 - 1.0
<b>Assorbimento t.q. (%)</b>	> 53
<b>Stabilità (min.)</b>	≥ 6
<b>Falling number (sec.)</b>	≥ 250

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valori medi per 100 g	
Energia	1448 kJ/341 kcal
Grassi	0,7 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	70 g
di cui zuccheri	1,7 g
Fibre	2,2 g
Proteine	12 g
Sale	0 g

#### Caratteristiche microbiologiche

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

#### Specifiche logistiche

<b>Formato lotto</b>	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.		
<b>Formato scadenza CU e TU</b>	gg/mm/aa ( giorno/ mese/anno) + termine minimo di conservazione + lotto + lettera stabilimento di confezionamento	<b>GTIN CU</b>	8000139925238
<b>Materiale Imballo primario</b>	carta (10 g)	<b>GTIN 14 -TU</b>	08000139925245
<b>Misure Imballo primario</b>	105 Lu x 65 La x 155 H (mm)	<b>GTIN LU</b>	08000139214462
<b>Materiale Imballo secondario</b>	film termoretraibile (17 g)	<b>Schema Pallet</b>	11 TU x 8 Layers
<b>Misure Imballo secondario</b>	400 Lu x 220 La x 155 H (mm)	<b>Altezza LU</b>	1450 mm

