



Cerealia



Scheda Tecnica "Farina di grano tenero"

05DV102

Farina di grano tenero Tipo "00" NAPOLI

Rev. N° 1 del 01-01-2018

Descrizione del Prodotto

DEFINIZIONE: Prodotto ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento di miscele di grani teneri (*Triticum aestivum*) pregiati, liberate dalle sostanze estranee e dalle impurità, adatto ad uso alimentare e conforme alla Legge 4 luglio 1967 n.580 e relativa modifica n.187 del 09.02.2001 e alla normativa vigente.

USO: Adatta alla produzione di pizza "napoletana".

Caratteristiche Chimico-Fisiche

| Parametri | Valore | Range | U. M. |
|------------------|--------|--------|---------|
| Umidità | 15,50 | max | % |
| Ceneri | 0,55 | max | % s.s. |
| Proteine | 11,5 | min | % s.s. |
| Glutine | 10,5 | min | % s.s. |
| Falling Number | 250 | min | Sec. |
| W alveografico | 230 | ± 20 | 10E -4J |
| P/L alveografico | 0,60 | ± 0,10 | N° |
| Assorbimento | 54 | min | % |
| Stabilità (C.D.) | 6 | min | Min. |

Caratteristiche Microbiologiche

| Parametri | Valore max | U. M. |
|-----------------------------|------------|-------|
| Carica microbica mesofila | 100.000 | UFC/g |
| Lieviti | 1.000 | UFC/g |
| Muffe | 1.000 | UFC/g |
| Salmonella | Assente | /25 g |
| Stafilococchi coag. + | 10 | UFC/g |
| Enterobatteri totali | 100 | UFC/g |
| Clostridi solfito riduttori | 10 | UFC/g |
| Bacillus cereus | 50 | UFC/g |
| Listeria monocytogenes | Assente | /g |

Informazioni Nutrizionali (su 100 g. di prodotto)

| Valore Energetico | 1448 Kj | 341 Kcal |
|-------------------|---------|----------|
| Grassi | 1,27 g | |
| di cui Saturi | 0,44 g | |
| Carboidrati | 68,65 g | |
| di cui Zuccheri | 1,47 g | |
| Fibre | 2,9 g | |
| Proteine | 11,50 g | |
| Sale | 0,00 g | |

Agenti Contaminanti

| Parametri | Valore | U. M. |
|-------------------------------|---------------------|-------|
| Frammenti di insetto | 25 max | 50 g |
| Insetti interi vivi e/o morti | Assenti | 50 g |
| Peli di roditore | Assenti | 50 g |
| Corpi estranei | Assenti | 50 g |
| Residui Pesticidi | Nei limiti di legge | |
| Metalli Pesanti | Nei limiti di legge | |
| Micotossine | Nei limiti di legge | |

Caratteristiche Igienico Sanitarie

- Il prodotto è esente da residui di antiparassitari e aflatossine, e/o comunque nei limiti previsti dalla legislazione.
- Il prodotto contiene **GLUTINE**; l'assunzione del prodotto va evitata da parte dei soggetti affetti da Celiachia.
- Il prodotto può contenere tracce di **SOIA**.
- Il prodotto è stato ottenuto da grani non **OGM**, conformemente al Reg. UE 1829 e 1830 del 2003.
- Il prodotto non ha subito nessun trattamento con "**RADIAZIONI IONIZZANTI**".

Informazioni Generali

| | |
|------------------------|--|
| ● Lotto | N° progressivo ed univoco identificato sull'imballo e sui documenti accompagnatori |
| ● TMC | 6 mesi dalla data di macinazione |
| ● Conservazione | Conservare in luogo fresco, areato ed asciutto |
| ● Trasporto | Mediante apposite autocisterne idonee al trasporto di prodotti destinati all'alimentazione umana secondo quanto previsto dal DPR del 26/03/80 nr. 327 (art. 43 e 47), o in imballi di carta ad uso alimentare conformi alla normativa vigente. (D.M. 21.3.1973 e successivi aggiornamenti) |

Cerealia S.p.A.

Sede Legale: via Bettolino, 2 – 20098 San Giuliano Milanese (MI) - Sede Amministrativa: via Montegrappa, 2 - 26027 - Rivolta D'Adda (Cremona)