

00 – Reale sfoglia

DOC. STP028 | R. 4

Farina di grano tenero tipo 00
25 kg – EAN 8009844019034

Campo di applicazione: questa scheda tecnica di prodotto ha lo scopo di definire le caratteristiche chimico-merceologiche e qualitative della farina prodotta.

Riferimenti normativi: legge 283 del 13/04/1962 e successive modifiche "Disciplina igienico-sanitaria della produzione e vendita di sostanze alimentari". Legge 580 del 04/07/1967 e successive modifiche "Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari". D.L. 193/07 e REG. CE 852/04 relativo all'igiene delle sostanze alimentari. **Requisiti generali del prodotto:** il prodotto è ricavato dalla macinazione e dall'abburrattamento di grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità e conforme alla Legge 580 del 04/07/1967 e successive modifiche. **Responsabilità e controllo:** Il Laboratorio e l'Area Produzione sono responsabili di tutte le attività di controllo. L'Assicurazione Qualità è responsabile della gestione, registrazione ed archiviazione dei dati rilevati.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità	15,50 % max
Ceneri	0,55 % max
Proteine	13,50 % min
Falling Number	280 secondi minimo

CARATTERISTICHE FISICHE

W alveografico	260/280 × 10 ⁻⁴ joule
P/L alveografico	0,55 / 0,65
Assorbimento Acqua	56 % minimo
Stabilità	12 / 13 minuti minimo
E10 (caduta dopo 10 minuti)	15 FU max

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odori sgradevoli	Assenti
Sapori sgradevoli	Assenti

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Filth test	25 max
Frammenti di insetti in 50 g	Assenti
Peli di topo in 50 g	Assenti
Corpi estranei	Assenti
Allergeni	Glutine di frumento

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	100.000 ufc/g max
Lieviti	1.000 ufc/g max
Muffe	1.000 ufc/g max

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100 G)

Valore energetico	345 kcal/1.435 kj
Grassi	0,9 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	71,8 g
di cui zuccheri	1,8 g
Proteine	13,5 g
Sale	2 mg

PESTICIDI

Piretroidi	< LQ
Organofosforati	< LQ
Organoclorurati	< LQ

AGENTI CONTAMINANTI: MICOTOSSINE

Aflatossine B1	< 2,0 ppb
Aflatossine (B1B2G1G2)	< 4,0 ppb
Ocratossina A	< 3,0 ppb
Deossinivalenolo (DON)	< 750 ppb
Zearalenone	< 75 ppb

AGENTI CONTAMINANTI: METALLI

Mercurio	< 0,50 mg/kg
Piombo	< 0,20 mg/kg
Cadmio	< 0,10 mg/kg
Arsenico	< 0,20 mg/kg

