

MOLINO FERRARI PARI DE S.R.L.



Scheda tecnica	Farina di grano Khorasan KAMUT® Biologica . AGRICOLTURA NON UE		
Confezione: Sacco di carta da kg 5	Peso netto: 5000 gr		
Codice EAN: 8008515065004	Codice Interno: 065		
DEFINIZIONE:			
Prodotto ottenuto direttamente dalla macinazione del grano Khorsan liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.			
DESTINAZIONE:			
Per la produzione di pane, pizza e prodotti dolciari			
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:			
Parametro	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	% sul peso	15,50	Max
Ceneri	% s.s.	1,0	1,10
Proteine	% s.s.	13,50	Min
Prodotti fitosanitari	La farina e' conforme alle vigenti normative di legge in materia di residui di presidi sanitari nei prodotti destinati all'alimentazione umana		
Micotossine	La farina e' stata manipolata e conservata in modo da evitare la formazione di micotossine		
CARATTERISTICHE REOLOGICHE:			
ALVEOGRAMMA CHOPIN			
W	x 10 ⁻⁷ j	140	+/- 20
P/L	mmH2O/mm	1,50	+/- 0.20
Falling Number	Minuti	250	min
Stabilità	Minuti	3'	
Assorbimento	Minuti	58%	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:			
Carica batterica totale	ufc/g	100.000	Max
Muffe e lieviti	ufc/g	1.000	Max
Coliformi spp.	ufc/g	< 1.000	Max
E.Coli	Ufc/g	< 10	max
Salmonella spp.	ufc/ 25 g	assente	
Frammenti di insetti		<25 in 50 gr	< 25 su 50 gr
Peli di roditore		Assenti/50gr	nessuna
VALORI NUTRIZIONALI (Calcolati per 100 gr di prodotto)			
Energia	1458/344 kJ/kcal		
Grassi	1,08 g		
di cui saturi	0,25 g		
Carboidrati	67,35 g		
di cui zuccheri	2,40 g		
Fibre	4,25 g		
Proteine	14,00 g		
Sale	41,63 mg		
ASPETTO:	La farina si presenta come polvere fine, impalpabile, soffice, scorrevole al tatto e priva di grumi		
COLORE:	La farina si presenta di colore giallino, omogeneo e privo di tonalità estranee		
ODORE E SAPORE:	L'odore ed il sapore sono tipici del grano, leggeri e gradevoli. Non presenta odore di stantio, ammuffito, rancido, fermentato nè sapore acido o estraneo.		
PRESENZA ALLERGENI :	Dichiarazione di riferimento alla Dir. 2003/89/CE: la farina contiene glutine Può contenere tracce di soia		
CONSERVAZIONE	Prodotto in sacchetti: si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto ed areato T MAX = 25°C H2O REL. MAX = 65% Al ricevimento della merce, togliere immediatamente dal pallet il film estensibile per permettere una corretta traspirazione e conservazione del prodotto		
SCADENZA	12 mesi dalla data di produzione se rispettata rigorosamente la voce "Conservazione"		
Emesso il: 03-06-2016			
Approvato da			
Responsabile Produzione:			