

Scheda Tecnica Farina

QFARGRF003 FARINA W350 GAROFALO 10X1KG

Dati Generali

Descrizione prodotto	Farina di grano tenero tipo "00"
Suggerimenti di utilizzo	Indicata per pizza in teglia, grandi lievitati, prodotti da forno che richiedano alte idratazioni e lunghe maturazioni.
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "00".
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	0.45 - 0.55 % s.s
Proteine (N x 5.70 % s.s)	≥ 13
W(Joule -4)	310 - 390
P/L	0.40 - 1.00
Assorbimento t.q. (%)	> 54
Stabilità (min.)	≥ 8
Falling number (sec.)	≥ 280



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g

Energia	1448 kJ/341 kcal
Grassi	0,7 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	69 g
di cui zuccheri	1,7 g
Fibre	2,2 g
Proteine	13 g
Sale	0 g

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale	≤ 10 ⁵ ufc/g	Lieviti	≤ 10 ³ ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g	Muffe	≤ 10 ³ ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ufc/g	Coliformi totali	< 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.		
Formato scadenza CU e TU	gg/mm/aa (giorno/ mese/anno) + termine minimo di conservazione + lotto + lettera stabilimento di confezionamento	GTIN CU	8000139925252
Materiale Imballo primario	carta (10 g)	GTIN 14 -TU	08000139925269
Misure Imballo primario	105 Lu x 65 La x 155 H (mm)	GTIN LU	08000139214479
Materiale Imballo secondario	film termoretraibile (17 g)	Schema Pallet	11 TU x 8 Layers
Misure Imballo secondario	400 Lu x 220 La x 155 H (mm)	Altezza LU	1450 mm

