

# Scheda Tecnica Farina

## QFARGRF001 FARINA W170 GAROFALO 10X1KG

### Dati Generali

<b>Descrizione prodotto</b>	Farina di grano tenero tipo "00"
<b>Suggerimenti di utilizzo</b>	Indicata per grissini, piccola pasticceria, torte e prodotti da forno che richiedono lievitazioni medio-brevi.
<b>Ingredienti</b>	Farina di grano tenero tipo "00".
<b>Allergeni</b>	Contiene glutine ( grano ). 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>	≥ 11
<b>W( Joule -4)</b>	140 - 200
<b>P/L</b>	0.50 - 0.90
<b>Assorbimento t.q. (%)</b>	> 50
<b>Stabilità (min.)</b>	≥ 4
<b>Falling number (sec.)</b>	≥ 220

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g

<b>Energia</b>	1448 kJ/341 kcal
<b>Grassi</b>	0,7 g
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	0 g
<b>Carboidrati</b>	72 g
<b>di cui zuccheri</b>	1,7 g
<b>Fibre</b>	2,2 g
<b>Proteine</b>	11 g
<b>Sale</b>	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>GTIN-13 CU</b>	8000139925214
<b>Formato scadenza CU e TU</b>	gg/mm/aa ( giorno/ mese/anno ) + termine minimo di conservazione + lotto + lettera stabilimento di confezionamento	<b>GTIN-14 TU</b>	08000139925221
<b>Materiale Imballo primario</b>	carta (10 g)	<b>GTIN-14 LU</b>	08000139214455
<b>Misure Imballo primario</b>	105 L x 65 P x 155 H (mm)	<b>Schema Pallet</b>	11 TU x 8 Layers
<b>Materiale Imballo secondario</b>	film termoretraibile (17 g)	<b>Altezza LU</b>	1450 mm
<b>Misure Imballo secondario</b>	400 Lu x 220 La x 155 H (mm)		

