

Scheda Tecnica Farina

QFARRUS001 FARINA RUSSO DI CICCIANO 10X1KG

Dati Generali

Descrizione prodotto	Farina di grano tenero tipo "00"
Suggerimenti di utilizzo	Ideale per ogni tipo di preparazione, salata o dolce, e consigliata per impasti dove non è richiesta una lunga lievitazione.
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "00".
Allergeni	Contiene glutine (GRANO). Può contenere SOIA e SENAPE.
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)	≥ 9
W(Joule -4)	140 - 200
P/L	0.50 - 0.90
Assorbimento t.q. (%)	> 50
Stabilità (min.)	≥ 4
Falling number (sec.)	≥ 220

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valori medi per 100g	
Energia	1421 kJ / 338 kcal
Grassi	0,7g
di cui acidi grassi saturi	0g
Carboidrati	73g
di cui zuccheri	1,7g
Fibre	2,2g
Proteine	8,9g
Sale	0g

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	XLLYYYZ X = stabilimento di produzione; L=Linea di confezionamento; YYY= 400 + Giorno Giuliano di Confezionamento; Z= Ultima cifra dell'anno di confezionamento	GTIN CU	8000139925306
Formato scadenza CU e TU	gg/mm/aa (giorno/ mese/anno) + termine minimo di conservazione + lotto + lettera stabilimento di confezionamento	GTIN 14 -TU	08000139925313
Materiale Imballo primario	carta (10 g)	GTIN LU	08000139214493
Misure Imballo primario	110 Lu x 70 La x 165 H (mm)	Schema Pallet	11 TU x 8 Layers
Materiale Imballo secondario	film termoretraibile (17 g)	Altezza LU	1450 mm
Misure Imballo secondario	400 Lu x 220 La x 155 H (mm)		

