



SCHEDA TECNICA

FARINA D'ALTRI TEMPI 0 CON CANAPA

INGREDIENTI: Farina "0" di grano tenero "Italiano" con Farina "0" di grano tenero "Italiano" con macinazione a pietra e Farina di canapa italiana

INGREDIENTS: "Italian" "0" soft wheat flour, "Italian" stone milled "0" soft wheat flour, "Italian" Cannabis seed flour

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Odore e sapore gradevoli e caratteristici

ORGANOLEPTIC FEATURES: pleasant and characteristic smell and taste

IMPIEGO: per pane e pizza rustici. Lievitazione media.

USE: for bread and pizza. Rising time medium



Codice Code	Cod. Hts HTS Code	Codice ean Ean Code	FORM Size	CARATTERISTICHE REOLOGICHE MEDIE AVERAGE REOLOGICAL VALUES		
FOP25DTC FOP5DTC FOP1DTC	110100159100	8009604003600 8009604003660 8009604003723		W 240/260	P/L 0,7	Falling Number 270/300

DATI CHIMICI CHEMICAL VALUES		ANALISI BATTERIOLOGICA BACTERIOLOGICAL ANALYSIS	
Umidità /Moisture	15,2 % max	Carica microbica tot Total Viable Count	UFC/g < 50.000
Ceneri / Ashes	0,59% max	Coliformi totali Total Coliform	UFC/g < 100
		Escherichia Coli	UFC/g < 10
		Muffe e lieviti Mold and yeast	UFC/g < 1000

DATI FILTH TEST DATA		AGENTI CONTAMINANTI POLLUTING AGENTS	
N° di frammenti di insetti insect fragments	per 50 g < 50	Aflatossine totali µg/kg	< 4
N° di peli di roditore rodent hairs	per 50 g < 1	Ocratossina totali µg/kg	< 3
		Deossinivalenolo µg/kg	< 750

PESTICIDI PESTICIDE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi) NUTRITIONAL DATA (average)	
Piretroidi Pyrethroids	Limiti di legge within law limits	Proteine Proteins	g/100 14
Fungicidi Fungicide	Limiti di legge within law limits	Carboidrati Carbohydrates	g/100 67
Organofosforati Organophosphate	Limiti di legge within law limits	- Zuccheri/Sugars	g 2
Organoclorurati Organochlorurate	Limiti di legge within law limits	Grassi Fats	g/100 1,2
		- Saturi/Saturated	g 0,3
		- Idrogenati / Trans	g 0
		- Colesterolo / Cholesterol	g 0
		Calorie Calories	kcal 335

ALLERGENI ALLERGENS			SCADENZA SHELF LIFE				LOTTO LOT				
Glutine - Gluten non contenere soia, senape It can contain soy, mustard			12 mesi dalla data di macinazione 12 Months				Relazionato all'analisi del prodotto Related to product analysis				
EMISSIONE ISSUE			DEL OF		MOTIVO REVISIONE – REASON OF REVISION						
B1			13/12/2021		Inserimento nuovi parametri – new parameters implementation						
SACCO BAG kg		PALLET 80X120					PALLET 110X120				
Kg	Lordo Gross	Sacchi Bags	x strato per layer	Strati layers	Kg.	H. cm height	Sacchi Bags	x strato per layer	Strati layers	Kg.	H. cm height
25	25,3	40	4	10	1030	150	60	5	12	1535	175