



SCHEDA TECNICA

LA CROCCANTINA

INGREDIENTI: semola rimacinata di grano duro, granito di grano tenero.

INGREDIENTS: reground durum wheat semolina, soft wheat granite.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Odore e sapore gradevoli e caratteristici

ORGANOLEPTIC FEATURES: pleasant and characteristic smell and taste

IMPIEGO: Farina per spolvero

USE: Flour for flouring surfaces. Dusting flour



Codice Code	Cod. Hts HTS Code	Codice ean Ean Code	FORM Size	CARATTERISTICHE REOLOGICHE MEDIE AVERAGE REOLOGICAL VALUES		
SP5	1901200000	8009604000210	5 Kg	W	P/L 1,5	Falling Number 500

DATI CHIMICI CHEMICAL VALUES	ANALISI BATTERIOLOGICA BACTERIOLOGICAL ANALYSIS
Umidità / Moisture 15,5 % max	Carica microbica tot. Total Viable Count, UEC/10g 50.000
Ceneri / Ashes 1,3% max	Coliformi totali Total Coliform
	Escherichia Coli
	Muffe e lieviti Mold and yeast

DATI DI TEST DATA	AGENTI CONTAMINANTI POTENZIALI AGENTS
N° di frammenti di insetti / insect fragments per 50 g < 50	Alcalossina totale (µg/kg) < 4
N° di peli di roditori / rodent hairs per 50 g < 4	Ocrotossina totale (µg/kg) < 3
	Ocassinomadenolo (µg/kg) < 150

PESCI E OLI DI PESCE FISHES AND FISH OILS		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi) NUTRITIONAL DATA (average)	
Proteine / Proteins	g/100	10,5	
Carboidrati / Carbohydrates	g/100	74	
Fibre / Fibers	g	4	
Lipidi di origine vegetale / vegetable lipids	g	1,7	
Lipidi di origine animale / animal lipids	g/100	1	
Stanno / Starch	g/100	0,3	
Alcol / Alcohol	g/100	0	
Cholesterol / Colesterolo	g/100	0	
Calorie / Calories	kcal	320	

ALTEZZE E LARGHEZZE HEIGHTS AND WIDTHS		GRADIERA SUPERFICIE GRADING SURFACE		PACCHETTINO PACKET	
Chiuso / Closed Pacchetto intero / whole package Basta con cellophane / with cellophane		12 mesi dalla data di morte / 12 months		Elevazione all'uscita del prodotto (Refined by product analysis)	
CARTOCCIONE / CARTON		12 mesi dalla data di morte / 12 months		Elevazione all'uscita del prodotto (Refined by product analysis)	
BAGNO BAG		12 mesi dalla data di morte / 12 months		Elevazione all'uscita del prodotto (Refined by product analysis)	
Rq. / Area	Sacchi / Bags	g / 100g	kg / 100kg	Rq. / Area	Sacchi / Bags
5	5,2	200	12	16	175