



SCHEMA TECNICA

FARINA 00 PER PASTICCERIA LIEVITATA

INGREDIENTI: Farina tipo "00" di grani teneri

INGREDIENTS: soft wheat flour type "00"

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Odore e sapore gradevoli e caratteristici

ORGANOLEPTIC FEATURES: pleasant and characteristic smell and taste

IMPIEGO: panettone, pandoro, colomba

USE: Italian classic Christmas and Easter cakes



Codice Code	Cod. Hts HTS Code	Codice ean Ean Code	FORM Size	CARATTERISTICHE REOLOGICHE MEDIE AVERAGE REOLOGICAL VALUES		
F00PAL	110100159100	8009604003464	25 Kg	W 420/430	P/L 0,55	Falling Number 280/300

DATI CHIMICI CHEMICAL VALUES		ANALISI BATTERIOLOGICA BACTERIOLOGICAL ANALYSIS	
Umidità / Moisture	15,5 % max	Coliformi totali / Total Coliform	UFC/g < 100
Ceneri / Ashes	0,55% max	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	Aflatoossine B1 B2 mg/kg < 0,001
N° di peli di roditore / rodent hairs	per 50 g < 1	

PESTICIDI PESTICIDE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi) NUTRITIONAL DATA (average)	
Piretroidi / Pyrethroids	Limiti di legge within law limits	Proteine / Proteins	g/100 16
Fungicidi / Fungicide	Limiti di legge within law limits	Carboidrati / Carbohydrates	g/100 68
Organofosforati / Organofosphate	Limiti di legge within law limits	- Zuccheri / Sugars	g 1,7
Organoclorurati / Organochlorurate	Limiti di legge within law limits	Grassi / Fats	g/100 0,8
		- 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 Può 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 100X120				
Kg	Gross	Bags	per layer	layers	H. cm	Gross	Bags	per layer	layers	H. cm
25	25,3	42	3	14	1080	-	-	-	-	-