



SCHEDA TECNICA

FARINA "0"

INGREDIENTI: Farina di tipo "0" di grani teneri Nazionali
INGREDIENTS: Soft wheat flour "0" type

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Odore e sapore gradevoli e caratteristici
ORGANOLEPTIC FEATURES: pleasant and characteristic smell and taste

IMPIEGO: generico per pasta, pizza, impanatura e dolci
USE: all purpose, for fresh pasta, pizza, pastry and flouring



Codice Code	Cod. Hts HTS Code	Codice ean Ean Code	FORM Size	CARATTERISTICHE REOLOGICHE MEDIE AVERAGE REOLOGICAL VALUES		
F0k	110100159100	8009604031009	1 Kg	W	P/L	Falling Number
				220/230	0,55	280/300

DATI CHIMICI CHEMICAL VALUES		ANALISI BATTERIOLOGICA BACTERIOLOGICAL ANALYSIS	
Umidità /Moisture	15,5 % max	Carica microbica tot Total Viable Count	UFC/g < 500000
Ceneri / Ashes	0,65% 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 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 10,8
Fungicidi Fungicide	Limiti di legge within law limits	Carboidrati Carbohydrates	g/100 73,2
Organofosforati Organofosphate	Limiti di legge within law limits	- Fibre/Fibers	g 2,2
Organoclorurati Organochlorurate	Limiti di legge within law limits	- Zuccheri/Sugars	g 1,7
		Grassi Fats	g/100 0,8
		- Saturi/Saturated	g 0,32
		- Idrogenati/Trans	g 0
		- Colesterolo / Cholesterol	g 0
		Calorie Calories	kcal 355

ALLERGENI ALLERGENS	SCADENZA SHELF LIFE	LOTTO LOT
Glutine, Gluten	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
A30	09/07/15	Inserimento nuovi parametri - new parameters implementation

SACCO BAG kg		PALLET 80X120					PALLET 100X120				
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
10	10,2	100	11	9 (8x11) + (1x12)	1020	150					