



POLSELLI S.P.A. - Industria Alimentare
Via Casilina km 112, 03032 ARCE (FR)
ph +39 0776 524108 - fax +39 0776 524109
www.polselli.it - info@polselli.it

Farina di Grano Tenero "00"
Wheat Flour "00"

Pizzeria Ideale 25 kg

Lotto n.

mod. 03 37/02 Rev. 02 FEB '15

| | | | |
|---------------------------|----------------|----------------------|---------------|
| Packaging: | | Net weight bag: | 25 kg |
| Measures of bag (cm): | 45 x 65 x 15 | Net weight Pallet: | 1000 kg |
| Bags for Standard Pallet: | 40 | Gross weight Pallet: | 1020 kg |
| Measures of Pallet (cm): | 80 x 120 x 160 | Codice EAN: | 8009685002509 |

| | |
|---|---|
| Periodo conservazione <i>Shelf Life</i> : | 12 mesi 12 months |
| Modalità di conservazione <i>Conservation</i> : | Conservare in luogo fresco ed asciutto To keep in a cool and dry place |

Ingredienti: Farina di grano tenero. Allergeni: contiene **glutine**, può contenere tracce di **soia, senape e lupino**.
*Ingredients: Wheat flour. Allergens: It contains **gluten**, It may contain traces of **soy, mustard and lupine**.*

CARATTERISTICHE (Chimico - fisiche) *Specification*

| | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| Umidità <i>Humidity</i> | Nei limiti di legge <i>By law</i> |
| Ceneri <i>Ash Content</i> | Nei limiti di legge <i>By law</i> |
| Glutine <i>Dry Gluten</i> | 10 - 11 % |
| Proteine <i>Protein Content</i> | 10 - 11 % |
| Falling Number | 260 - 270 |

Residui S.A. Presidi Sanità Nei limiti di legge *By law*

| | | |
|---------------------------------|---------------------|-------------|
| Micotossine <i>Mycotoxins</i> : | B1 | < 2 µg/kg |
| | (B1 + B2 + G1 + G2) | < 4 µg/kg |
| | Ocratossina A | < 3 µg/kg |
| | Zearalenone | < 75 µg/kg |
| | Don | < 750 µg/kg |

Metalli Pesanti *Metals* (Pb, Cr) < 0,1 mg/kg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE *Microbiological Analysis*

| | |
|---|-----------------|
| Carica Batterica Totale <i>Bacterial Load</i> | < 100000 ufc/g |
| Stafilococchi Patogeni <i>Staphylococcus</i> | Assenti |
| Muffe e Lieviti | < 2000 ufc/g |
| Coliformi Totali | < 10000 ufc/g |
| E.Coli | < 100 ufc/g |
| Salmonella | Assente in 25 g |

VALORI ALVEOGRAFICI (Chopin) *Alveograph of Chopin*

| | |
|------------------------------|-----------|
| Indice di panificabilità "W" | 200/220 |
| Rapporto "P/L" | 0,50/0,55 |

VALORI FARINOGRAFICI (Brabender) *Farinograph of Brabender*

| | |
|---|-------------------|
| Assorbimento <i>Absorption</i> | 53 - 55 % |
| Indice Valorimetrico | 46 - 47 |
| Stabilità <i>Stability</i> | 10,00 - 11,00 min |
| Tempo di Sviluppo <i>Development Time</i> | 1,50 - 2,00 min |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE *Other Characteristics*

| | |
|---|--|
| Test Setaccio <i>Sieve Test</i> | Assenza insetti vivi e/o morti <i>Absence of bugs alive and/or died</i> |
| Analisi visiva ed olfattiva <i>Vimal Analysis</i> | Assenza odori anomali e muffe <i>Absence smell and mildews</i> |
| Colore <i>Grade Colour</i> | Bianco caratteristico <i>Characteristic White</i> |

Le nostre farine sono sottoposte a continui controlli quotidiani, effettuati presso i laboratori interni, al fine garantire un elevato standard qualitativo e il rispetto dei parametri di sicurezza imposti dalla legge. Le caratteristiche riportate sono da intendersi come valori medi.

Our Flour have been submitted to microbiological and entomological tests in our internal laboratories for ensuring high production quality. The Specifications of our flour are average value of laboratory.