



**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 Super 25 kg**

Lotto n.

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

Packaging:	Pinch Paper Bag	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:	8 009685 001427

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

Ingredienti: 100% Farina di grano tenero. Allergeni: contiene **glutine**, può contenere tracce di **soia, senape e lupino**.  
*Ingredients: 100% 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>	13,5 - 14 %
Proteine <i>Protein Content</i>	15,5 - 16,5 %
Falling Number	300 - 320

Residui S.A. Presidi Sanità *Residues S.A. Sanitary Prescriptions* 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 mg/kg
	Don	< 750 mg/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"	360/370
Rapporto "P/L"	0,55/0,60

#### **VALORI FARINOGRAFICI (Brabender) *Farinograph of Brabender***

Assorbimento <i>Absorption</i>	60 - 61 %
Indice Valorimetrico	70 - 72
Stabilità <i>Stability</i>	18,00 - 19,00 min
Tempo di Sviluppo <i>Development Time</i>	5 - 6 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.*