

Farina di Grano Tenero "0"
Wheat Flour "0"

MANITOBA

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 009685001861
Periodo conservazione <i>Shelf Life</i> :		12 mesi <i>12 months</i>	
Modalità di conservazione <i>Conservation</i> :		Conservare in luogo fresco ed asciutto <i>To keep in a cool and dry place</i>	

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>Wet Gluten</i>		14 - 15 %
Proteine <i>Protein Content</i>		14 - 16 %
Falling Number		350 - 360
Residui S.A. Presidi Sanità		Nei limiti di legge <i>By law</i>
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 <i>Metals</i> (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"	360/380
Rapporto "P/L"	0,60/0,65

VALORI FARINOGRAFICI (Brabender) *Farinograph of Brabender*

Assorbimento <i>Absorption</i>	60 - 62 %
Indice Valorimetrico	70 - 72
Stabilità <i>Stability</i>	18,00 - 19,00 min
Tempo di Sviluppo <i>Development Time</i>	5.00 - 6.00 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>