



**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

**CONTE**

Lotto n.

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

Packaging: 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: 8009685008211
Periodo conservazione <i>Shelf Life</i> : Modalità di conservazione <i>Conservation</i> :	12 mesi <i>12 months</i> Conservare in luogo fresco ed asciutto <i>To keep in a cool and dry place</i>

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "0", Pasta Acida in polvere  
Ingredients: Wheat flour type "0", Sourdough powder.

Contiene **Glutine**, può contenere tracce di **Soia**  
Contains **Gluten** and **Soy**,

### **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>	12 - 13 %
Proteine <i>Protein Content</i>	12 - 13 %
Falling Number	280 - 290
Residui S.A. Presidi Sanità	Nei limiti di legge <i>By law</i>
Micotossine <i>Mycotoxins</i> :	B1 < 2 mg/kg
	(B1 + B2 + G1 + G2) < 4 mg/kg
	Ocratossina A < 3 mg/kg
	Zearalenone < 75 mg/kg
	Don < 750 mg/kg
Metalli Pesanti <i>Metals</i> (Pb, Cr)	< 0,1 mg/kg

### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE *Microbiological Analysis***

Carica Batterica Totale <i>Bacterical 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

### **VALORI ALVEOGRAFICI (Chopin) *Alveograph of Chopin***

Indice di panificabilità "W"	260/280
Rapporto "P/L"	0,50/0,60

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

Assorbimento <i>Absorption</i>	58 - 62 %
Indice Valorimetrico	48 - 49
Stabilità <i>Stability</i>	10,00 - 12,00 min
Tempo di Sviluppo <i>Development Time</i>	3 - 3,30 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 fo ensuring high production quality. The Specifications of our flour are average value of laboratory*