

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

**Classica**

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

Periodo conservazione <i>Shelf Life</i> :	6 mesi <i>6 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>Dry Gluten</i>	10,5 - 11,5 %
Proteine <i>Protein Content</i>	12 - 13 %
Falling Number	280 - 290

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 kg

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

Indice di panificabilità "W"	260/270
Rapporto "P/L"	0,50/0,55

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

Assorbimento <i>Absorption</i>	57 - 58 %
Indice Valorimetrico	48 - 49
Stabilità <i>Stability</i>	10,30 - 11,00 min
Tempo di Sviluppo <i>Development Time</i>	4 - 4,30 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 stato qualitativo e il rispetto dei parametri di sicurezza imposti dalla legge. Le caratteristiche riportate sono da intendersi come valori m

*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.*


ndard  
redi.