

Mix di Farina di Grano Tenero con  
*Mix of Wheat Flour with*

**CURCUMA**

Lotto n.

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

Packaging:	Pinch Paper Bag	Net weight bag:	5 kg
Measures of bag (cm):	20 x 10 x 28	Net weight Pallet:	960 kg
Bags for Standard Pallet:	192	Gross weight Pallet:	980 kg
Measures of Pallet (cm):	80 x 120 x 160	Codice EAN:	
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>	

**INGREDIENTI *Ingredients***

Farina di Grano Tenero "0", Curcuma in polvere. *Type "0" soft wheat flour, powdered turmeric.*  
Allergeni, *Allergens*: **Glutine**, può contenere tracce di **soia**; **Gluten**, *It may contain traces of 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>Wet Gluten</i>		10 - 11 %
Proteine <i>Protein Content</i>		12,00 - 13,00 %
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	< 100 mg/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

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

Indice di panificabilità "W"	265/275
Rapporto "P/L"	0,50/0,55

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

Assorbimento <i>Absorption</i>	58 - 60 %
Indice Valorimetrico	48 - 49
Stabilità <i>Stability</i>	12,00 - 13,00 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 for ensuring high production quality. The Specifications of our flour are average value of laboratory.*