

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

**GRANO ARSO**

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:	8 009685 004015

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", Semola di Grano duro Tostato. *Type "0" soft wheat flour, toasted durum semolina.*

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>	11 - 12 %
Proteine <i>Protein Content</i>	12,50 - 13,50 %
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>	72 - 75 %
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.*