



SCHEDA TECNICA

Farina Integrale D'Altri Tempi

INGREDIENTI: Farina tipo integrale di grani teneri "Italiani" a macinazione delicata

INGREDIENTS: "Italian" soft Wholemeal flour delicate milling

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Odore e sapore gradevoli e caratteristici

ORGANOLEPTIC FEATURES: pleasant and characteristic smell and taste

IMPIEGO: per pane e pizza integrale

USE: for bread and pizza wholemeal



Codice Code	Cod. Hts HTS Code	Codiceean Ean Code	FORM Size	CARATTERISTICHE REOLOGICHE MEDIE AVERAGE REOLOGICAL VALUES		
FI10	110100159100	8009604003839	10 Kg	W	P/L	FallingNumber 280/300

DATI CHIMICI CHEMICAL VALUES	ANALISI BATTERIOLOGICA BACTERIOLOGICAL ANALYSIS	
Umidità /Moisture 15,5% max	Caricamicrobica tot Total Viable Count	UFC/g < 50.000
Ceneri / Ashes 1,7% max	Coliformi totali Total Coliform	UFC/g < 100
	Escherichia Coli	UFC/g < 10
	Muffe e lieviti Mold and yeast	UFC/g < 1000

DATI FILTH TEST DATA	AGENTI CONTAMINANTI POLLUTING AGENTS
N° di frammenti di insetti insect fragments per 50 g < 50	Aflatossine B1 B2 mg/kg < 0,001
N° di peli di roditore rodent hairs per 50 g < 1	

PESTICIDI PESTICIDE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi) NUTRITIONAL DATA (average)	
Piretroidi Limiti di legge Pyrethroids within law limits	Proteine Proteins	g/100 15
Fungicidi Limiti di legge Fungicide within law limits	Carboidrati Carbohydrates	g/100 69
Organofosforati Limiti di legge Organophosphate within law limits	- Fibre/Fibers	g 9.5
Organoclorurati Limiti di legge Organochlorurate within law limits	- Zuccheri/Sugars	g 1,7
	Grassi Fats	g/100 2
	- Saturi/Saturated	g 0.45
	- Idrogenati / Transg	0
	- Colesterolo / Cholesterol	g 0
	Calorie Calories	kcal 325

ALLERGENI ALLERGENS	SCADENZA SHELF LIFE	LOTTO LOT
Glutine, Gluten	12 mesi dalla data di macinazione 12 Months	Relazionato all'analisi del prodotto Related to product analysis

EMISSIONE ISSUE	DEL OF	MOTIVO REVISIONE - REASON OF REVISION
A30	09/07/15	Inserimento nuovi parametri - new parameters implementation

SACCO BAG kg		PALLET 80X120					PALLET 100X120				
Kg	Lordo Gross	Sacchi Bags	x strato per layer	Strati layers	Kg.	H. cm height	Sacchi Bags	x strato per layer	Strati layers	Kg.	H. cm height
10	10,2	104	8	13	1070	150	150	10	15	1530	185