



SCHEMA TECNICA - TECHNICAL SHEET

Farina per Pastella Strong & Crispy

Frying batter STRONG & CRISPY

INGREDIENTI: Farina tipo "00" di grano tenero, agenti lievitanti E500 E341 E450

INGREDIENTS: Italian 00 flour of soft wheat grains, leavining agents E500 E341 E450

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: odore, sapore gradevoli e caratteristici

ORGANOLEPTIC FEATURES: good smell and taste

CODICE - CODE		FORMATO - SIZE	CARATTERISTICHE REOLOGICHE MEDIE AVERAGE REOLOGICAL VALUES		
PAS25F		25KG	W	P/L	Falling Number
Ean code 8009604003358			220	0,55/0,60	280/300
DATI CHIMICI - CHEMICAL VALUES			ANALISI BATTERIOLOGICA BACTERIOLOGICAL ANALISYS		
Umidità - moisture	15,5 % max		Carica microbica tot. Total Viable Count UFC/g < 50.000		
Ceneri - Ashes	0,50 max		Coliformi totali - Total Coliform UFC/g < 100		
Glutine - Gluten	>8 %		Escherichia Coli UFC/g < 10		
			Muffe e lieviti Mold and yeast UFC/g < 1000		
DATI FILTH TEST - FILTH TEST DATA			AGENTI CONTAMINANTI POLLUTING AGENTS		
N° di frammenti di insetti per 50 g N° insect fragments for 50 g	< 50		Aflatossine B1 B2 mg/kg < 0,001		
N° di peli di roditore per 50 g N° rodent hairs for 50 g	< 1				
PESTICIDI - PESTICIDE			VALORI NUTRIZIONALI (valori medi) NUTRITIONAL DATA (average)		
Piretroidi limiti di legge - within law limits			Proteine - Proteins	g/100g	11
Fungicidi - Fungicide limiti di legge - within law limits			Carboidrati - Carbohydrates	g/100g	73,5
Organofosforati - Organofosforate legge - within law limits	limiti di		Grassi - Fats	g/100g	1
Organoclorurati - Organoclorurate legge - within law limits	limiti di		Calorie - Calories	kcal/100g	343
ALLERGENI - ALLERGENS		SCADENZA - SHELF LIFE	LOTTO - LOT		
Glutine - Gluten		12 mesi dalla data di macinazione 12 months from milling	Relazonato all'analisi del prodotto Connected to product analysis		
EMISSIONE - ISSUE		DEL - OF		MOTIVO DELLA REVISIONE REASON OF REVISION	
A30		09/07/15		Inserimento nuovi parametri - new parameters implementation	