



SCHEDA TECNICA

FARINA 00 PER PASTICCERIA BISCOTTI

INGREDIENTI: Farina tipo "00" di grani teneri
INGREDIENTS: soft wheat flour type "00"

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Odore e sapore gradevoli e caratteristici
ORGANOLEPTIC FEATURES: pleasant and characteristic smell and taste

IMPIEGO: biscotteria, pasta frolla, crostate
USE: biscuit, short pastry, pies



| Codice Code | Cod. Hts HTS Code | Codice ean Ean Code | FORM Size | CARATTERISTICHE REOLOGICHE MEDIE AVERAGE REOLOGICAL VALUES | | |
|-------------|-------------------|---------------------|-----------|--|------|----------------|
| | | | | W | P/L | Falling Number |
| F00PAB | 110100159100 | 8009604100026 | 25 Kg | 130/150 | 0,60 | 250/300 |

| DATI CHIMICI CHEMICAL VALUES | | ANALISI BATTERIOLOGICA BACTERIOLOGICAL ANALYSIS | |
|------------------------------|------------|---|----------------|
| Umidità / Moisture | 15,5 % max | Carica microbica tot Total Viable Count | UFC/g < 50.000 |
| Ceneri / Ashes | 0,55% 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 Pyrethroids | Limiti di legge within law limits | Proteine Proteins | g/100 11 |
| | | Carboidrati Carbohydrates | g/100 73 |
| Fungicidi Fungicide | Limiti di legge within law limits | - Fibre/Fibers | g 2,2 |
| | | - Zuccheri/Sugars | g 1,7 |
| Organofosforati Organofosforate | Limiti di legge within law limits | Grassi Fats | g/100 0,8 |
| | | - Saturi/Saturated | g 0,32 |
| Organoclorurati Organoclorurate | Limiti di legge within law limits | - Idrogenati / Trans | g 0 |
| | | - Colesterolo / Cholesterol | g 0 |
| | | Calorie Calories | kcal 335 |

| 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 |
| 25 | 25,3 | 40 | 4 | 10 | 1030 | 150 | 60 | 5 | 12 | 1535 | 175 |