

CARATTERISTICHE DESCRITTIVE

Il prodotto è uno sfarinato ottenuto mediante macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero biologico liberato dalle impurità e dalle sostanze estranee.

Vengono usate esclusivamente cariossidi sane e mature di una miscela di grani razionalmente conservati preferibilmente non oltre un anno dalla più recente stagione di raccolta.

DESTINAZIONE

Il prodotto, in confezioni da 1 Kg, è destinato sia al consumatore finale che all'industria.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	bianco tipico-grigio
Odore	tipico
Sapore	tipico, privo di note estranee
Aspetto	esente da grumi, asciutto e impalpabile

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Umidità	15,5 % max	Reg. CE 824/2000 All.IV
Grassi / ss	1,5 % max	AOAC 992.6/1922
PH	5,5	Chelab MP0436.4/05 (pHmetro)
Ceneri / ss	0.65% max	AOAC 923.03
Sostanze azotate(Nx5.7) / ss	11.0% min	AOAC 992.23/92
Falling Number	250 secondi min	ISO 3093/74

CARATTERISTICHE PLASTICHE

DESCRIZIONE	VALORE MIN	VALORE MAX	METODO
W alveografo	170	210	ICC121/92
P/L	0.50	0.85	ICC121/92
Assorbimento brabender	53%	55%	ICC 115.1/1992
Tempo di sviluppo	1' 30"	2'	ICC 115.1/1992
Stabilità	2'	5'	ICC 115.1/1992
Rammollimento	50 ub	100 ub	ICC 115.1/1992
Amido danneggiato	18ucd	21ucd	Chelab MP 148.1/99 (reaz. enzimatica con reattivo di Luff)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	U.M.	Valore standard	METODO
carica batterica aerobica totale	UFC/g	100.000	ISO 4833-1:2013
coliformi	UFC/g	300	Chelab MP 1647.1/2010 (conta in terreno liquido MPN)
escherichia coli	UFC/g	Assenti	Chelab MP 1647.1/2010 (conta in terreno liquido MPN)
salmonella	UFC/25g	Assenti	Chelab MP 2105.0/2013 (test microbiologico qualitativo)
stafilococco aureo	UFC/g	10	ISO 6888-2:2004
lieviti	UFC/g	1000	ISO 21527-2:2008
muffe	UFC/g	1000	ISO 21527-2:2008

MICOTOSSINE

PARAMETRO	UM	Valore standard	METODO
aflatossine B1	ppb	max 2	Chelab MP 0529.7/2013 (HPLC/MS)
aflatossine B1+B2+G1+G2		max 4	Chelab MP 0529.7/2013 (HPLC/MS)
ocratossina A		max 3	Chelab MP 0028.12/2013 (HPLC/MS)
zearalenone		max 75	Chelab MP 0082.7/2012 (HPLC/MS)
deossinivalenolo		max 750	Chelab MP 0081.10/2013(HPLC/MS)

LIGHT FILTH TEST(DM 12/01/1999 GU n°64 18/03/1999)

PARAMETRO	U.M.	STANDARD
frammenti di artropodi	N/g	max 20/100
pelì di roditore		assenti
altre impurità		max 5/50
insetti interi vivi o morti		assenti

METALLI PESANTI (Chelab MP 1288.8/204 ICP/MS)

PARAMETRO	U.M.	STANDARD
Cadmio	mg/kg	max 0,1
Piombo	mg/kg	max 0,2

RESIDUI DI FITOFARMACI: non superiori al limite di contaminazione indiretta. Principi attivi consentiti in agricoltura biologica (Reg. 834/07/CE e s.m.i.) inferiori al limite fissato dalla normativa vigente.

CONFEZIONAMENTO E IMBALLO

CONFEZIONE	PESO NETTO Kg	CONF/FARDELLO	FARDELLI/PALLET EURO
Sacchetto verde	1	10 sacchetti	88 fardelli
Codice EAN	8002058000249		

Pallet Euro: cm 120 x 80.

A richiesta possono essere forniti pallet di diversa misura.

Materiale imballaggi:

- polipropilene coestruso spessore 55;
- pura cellulosa, esente da fibre rigenerate;
- rafia polipropilenica

Tutto il materiale utilizzato corrisponde alla normativa nazionale sull'imballaggio di farine per l'alimentazione umana

Tipi di sacchi:

- Sacchetto di carta preformato

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

La durata del prodotto - conservato secondo le istruzioni - è di mesi 12.

Da conservare in luogo fresco ed asciutto a una temperatura non superiore a 25-30 °C.

Umidità relativa: 70% max

Al ricevimento della merce in pallet, togliere subito il film estensibile per evitare la condensa dell'umidità e il conseguente danneggiamento del prodotto.

OGM

I grani utilizzati per la produzione di questa farina, non sono geneticamente modificati.

VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO	
Energia	1473 kj 347 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	0,8 g 0,1 g
Carboidrati di cui zuccheri	75 g 1,4 g
Fibre	0,8 g
Proteine	9,5 g
Sale	0,0 g