

CARATTERISTICHE DESCRITTIVE

Il prodotto è uno sfarinato ottenuto mediante macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero 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 un kg, è destinato al consumatore finale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Umidità	15,5 % max	Reg. CE 824/2000 All.IV
Grassi/ss	1,5 % max	AOAC 992.6/1922
PH	5,8	Chelab MP0436.4/05 (pHmetro)
Ceneri/ss	0.80% max	AOAC 923.03
Sostanze azotate (Nx5.7) / ss	12.5% min	AOAC 992.23/92
Falling Number	300 secondi min	ISO 3093/74

CARATTERISTICHE PLASTICHE

DESCRIZIONE	VALORE MIN	VALORE MAX	METODO
W alveografo	240	260	ICC121/92
P/L	0.55	0.65	ICC121/92
Assorbimento brabender	57%	60%	ICC 115.1/1992
Tempo di sviluppo	1.5'	4'	ICC 115.1/1992
Stabilità	7'	12'	ICC 115.1/1992

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	ppb	max 4	Chelab MP 0529.7/2013 (HPLC/MS)
ocratossina A	ppb	max 3	Chelab MP 0028.12/2013 (HPLC/MS)
zearalenone	ppb	max 75	Chelab MP 0082.7/2012 (HPLC/MS)
deossinivalenolo	ppb	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 ANTIPARASSITARI: il prodotto non supera i limiti fissati dal Reg. CE 396/2005 e successive modifiche ed integrazioni.

CONFEZIONAMENTO E IMBALLO

CONFEZIONE	PESO NETTO Kg	CONF/FARDELLO	CONF./PALLET EURO
Sacchetto	1	10 sacchetti	88 fardelli

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

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

La farina deriva dalla macinazione di grani non modificati geneticamente.

VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
Energia	1462	kJ
	345	kcal
Grassi	1.2	g
di cui acidi grassi saturi	0,2	g
Carboidrati	70.0	g
di cui zuccheri	1,4	g
Fibre	3.0	g
Proteine	12.0	g
Sale	0,0	g