

Marchio: **S. CATERINA BIANCO**

Prodotto: **FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 UBALDO**

Confezione da **Kg. 25**

Ingredienti: **Farina di grano tenero tipo "0"** - Descrizione: **farina di grano tenero tipo "0" ottenuta dalla macinazione e abburrattamento di grano tenero preventivamente pulito e liberato da sostanze estranee e impurità.**

Requisiti generali e organolettici: **Farina conforme alla normativa vigente in materia, con particolare riferimento al Reg. CE 852/2004. Assenza d'ingredienti, additivi o coadiuvanti tecnologici aggiunti di qualsiasi specie. Colore bianco tendente a colore crema, odore naturale senza odori estranei o cattivi, sapore gradevole e caratteristico senza retrogusti.**

| Valori nutrizionali valori medi su 100gr. di prodotto |  |                |       |
|---|--|----------------|-------|
| <b>Valore energetico</b>                              | Kcal   | <b>337</b>     |       |
|   | Kj   | <b>1431</b>    |       |
| <b>Grassi</b>   | g  | <b>1</b>       |       |
| <i>di cui acidi grassi saturi</i>                     | g  | <b>0,1</b>     |       |
| <b>Carboidrati</b>                                    | g  | <b>71,3</b>    |       |
| <i>di cui zuccheri</i>                                | g  | <b>2,5</b>     |       |
| <b>Fibra</b>  | g  | <b>2,8</b>     |       |
| <b>Proteine</b>                                       | g  | <b>9,3</b>     |       |
| <b>Sale</b>   | g  | <b>0,001</b>   |       |
| Caratteristiche chimiche                              |  |                |       |
| <b>Proteine</b>                                       | % s.s.   | <b>11,00</b>   | min   |
| <b>Ceneri</b>   | % s.s.   | <b>0,65</b>    | max   |
| <b>Glutine</b>  | % s.s.   | <b>10,00</b>   | min   |
| <b>Falling Number</b>                                 | secondi  | <b>250</b>     |       |
| <b>Umidità e sostanze volatili</b>                    | % peso   | <b>15,50</b>   | max   |
| Caratteristiche fisiche                               |  |                |       |
| <b>W alveografico</b>                                 | erg.-1000  | <b>130</b>     | ± 10% |
| <b>P/L alveografico</b>                               |  | <b>0,4</b>     | ± 0,2 |
| <b>Farinografo Brabender</b>                          | minuti   | <b>3</b>       |       |
| <b>Frammenti d'insetti (AOAC) in 50 g.</b>            | n°   | <b>25</b>      | max   |
| <b>Peli di topo in 50 g.</b>                          | n°   | <b>assenti</b> |       |
| Caratteristiche microbiologiche                       |  |                |       |
| <b>Carica batterica totale in 1 g.</b>                | ufc/g.   | <b>100000</b>  | max   |
| <b>Lieviti in 1 g.</b>                                | ufc/g.   | <b>10000</b>   | max   |
| <b>Muffe in 1 g.</b>                                  | ufc/g.   | <b>10000</b>   | max   |
| <b>Salmonelle in 25 g.</b>                            | ufc/g.   | <b>assenti</b> |       |
| <b>OGM</b>  | Prodotto ottenuto da materie prime non geneticamente modificate, ai sensi delle Direttive 1829/2003 e 1830/2003. |                |       |
| <b>Allergeni</b>                                      | Contiene glutine<br>Può contenere soia e senape  |                |       |



|                       |  |                         |                      |                      |                |
|-----------------------|--|-------------------------|----------------------|----------------------|----------------|
| Codice Articolo       | <b>2348</b>                              |                         |                      |                      |                |
| Codice EAN Confezione | <b>8006403041987</b>                     |                         |                      |                      |                |
| Codice EAN Collo      | <b>8006403041987</b>                     |                         |                      |                      |                |
| Peso confezione (gr)  | <b>25000 gr</b>                          | N° conf. x collo        | <b>01</b>            |                      |                |
| Peso collo (kg.)      | <b>25,00 netto</b>                       | <b>25,20 lordo</b>      |                      |                      |                |
| Dimensione conf. (cm) | <b>15 (h) x 33 (largh.) x 56 (lung.)</b> | Vol. (dm3)              | <b>27,7</b>          |                      |                |
| Dimensione collo (cm) | <b>15 (h) x 33 (largh.) x 56 (lung.)</b> | Vol. (dm3)              | <b>27,7</b>          |                      |                |
| Pallet                | <b>10 Strati</b>                         | <b>4 Colli x Strato</b> | <b>40 Tot. colli</b> | <b>40 Tot. conf.</b> | <b>1000 kg</b> |
| Demipallet            | <b>5 Strati</b>                          | <b>4 Colli x Strato</b> | <b>20 Tot. colli</b> | <b>20 Tot. conf.</b> | <b>500 kg</b>  |
| T.M.C.                | <b>12 mesi</b>                           |                         |                      |                      |                |
| IVA                   | <b>4%</b>                                |                         |                      |                      |                |

Condizioni di conservazioni: **conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e dalla luce diretta**

Trasporto: **modalità e mezzi di trasporto perfettamente rispondenti alle norme di legge (DPR 26/03/1980 n°327 e altre disposizioni in materia vigente)**