



## SCHEDA TECNICA

Denominazione	<b>Farina tipo 0 NERO</b>
Confezione	<b>sacco carta</b>
Impiego	<b>prodotti da forno</b>
Scadenza	<b>sei mesi dalla data di produzione</b> (conservare in luogo fresco e asciutto)
<b>LOTTO 249.8</b>	

### PRODOTTO CONTENENTE GLUTINE

**DESCRIZIONE:** prodotto ottenuto dalla macinazione e successivo abburattamento di miscele di grano tenero maturo liberato dalle impurità.

**CARATTERISTICHE:** farina prodotta con miscele di grani teneri nazionali ed esteri.

**ASPETTO:** sfarinato di colore bianco, impalpabile.

**ADDITIVI:** Le farine non contengono additivi.

**CONFEZIONE** Sacchi carta integri – sigillo a valvola – conformi alle disposizioni di Legge / sfuso in cisterna.

### CARATTERISTICHE CHIMICHE E FISICHE

<b>12,79</b>	<b>PROTEINE</b>	
<b>13,75</b>	<b>UMIDITA'</b>	
<b>389</b>	<b>W</b>	
<b>0,80</b>	<b>P/L</b>	<b>+/- 0,2</b>

### CARATTERISTICHE IGIENICHE E MICROBIOLOGICHE

PROVA	RISULTATO	METODO
Escherichia coli	UFC / g < <b>10</b>	ISO 16649-2:2001
Enterobatteri	UFC / g <b>10000</b>	ISO 21528-2:2004
Coliformi totali	UFC / g <b>9000</b>	ISO 4832:2006
Aflatossine totali (B1 B2 G1 G2 )	< <b>0,03</b>	MIT004U.AB Rev 5 2007
<b>FILTH TEST</b>	*****	*****
Peli di roditori	In 50 g < <b>1</b>	DM 12/01/1999
Peli di umani e loro frammenti	In 50 g < <b>1</b>	DM 12/01/1999
Peli e fibre vegetali e loro framm.	In 50 g < <b>1</b>	DM 12/01/1999
Insetti interi o loro frammenti e uova	In 50 g < <b>1</b>	DM 12/01/1999
Frammenti di plastica , fibre sintetiche	In 50 g < <b>1</b>	DM 12/01/1999
Acari interi o loro frammenti	In 50 g < <b>1</b>	DM 12/01/1999
Peli di ovini e loro frammenti	In 50 g < <b>1</b>	DM 12/01/1999

**Trivignano Udinese, 17/10/2008**