

## Scheda tecnica

### Farina di grano tenero tipo 0 Rosso

#### Codifica ed imballaggio

articolo	sacco di carta	codice EAN	confezione	strati su bancale	pezzi per bancale	altezza dei bancali
0036	-		alla rinfusa	-	-	-
0033	25 kg		25 kg	11	33	140 cm
0034	5 kg	8 002003 000348	4 x 5 kg	4	28	110 cm
0035	1 kg	8 002003 000355	10 x 1 kg	6	66	112 cm

#### Descrizione

Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, trattato con acido L-ascorbico (E 300). La farina è esente da altri additivi e coadiuvanti tecnologici in genere. La farina di grano tenero tipo 0 Rosso ha un tenore di minerali elevato ed è indicata per impasti semplici e svariate usi in cucina.

#### Ingredienti

Farina di **grano tenero** tipo 0, acido ascorbico.

#### Tenori analitici

	valore	unità	
Umidità	< 15,5	%	valore massimo, D.P.R. 09.02.2001, n. 187
Ceneri	< 0,65	%	D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187
Glutine umido	31,5	%	valore medio $\pm$ 2,5%, metodo Glutomatic

#### Informazioni nutrizionali

##### Valori medi per 100 g

	valore medio
Energia	1.485 kJ / 350 kcal
Grassi	1,4 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	69,0 g
di cui zuccheri	1,0 g
Fibre	3,2 g
Proteine	13,8 g
Sale	<0,01 g

#### Allergeni Regolamento (UE) N. 1169/2011

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	presente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	non presente
Uova e prodotti a base di uova	non presente
Pesce e prodotti a base di pesce	non presente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	non presente
Soia e prodotti a base di soia	Può contenere tracce di soia
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	non presente
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci e pistacchi e prodotti derivati	non presente
Sedano e prodotti a base di sedano	non presente
Senape e prodotti a base di senape	non presente
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	non presente
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	non presente
Lupino e prodotti a base di lupino	non presente
Molluschi e prodotti a base di mollusco	non presente

#### Geneticamente non modificato

	valore	unità	
DNA transgenica	< 0,9	%	della DNA totale del campione (PCR)

Il prodotto non è da contrassegnare secondo i regg. (CE) nn. 1829/2003/CE e 1830/2003/CE.

**Contaminanti**

Merce conforme alla regolamentazione comunitaria e nazionale in materia di presenza massima di contaminanti (Regolamento (CE) n. 396/2005, 1881/2006, 1126/2007, 1107/2009, 165/2010, 488/2014, 1323/2021, 1408/2021 e successive modifiche).

**Etichettatura ambientale****Condizioni di stoccaggio**

Conservare in luogo fresco e asciutto.

**Conservazione minima**

Tempo di conservazione minima 244 giorni (8 mesi) dal giorno di confezionamento.

**Shelf life residua alla consegna**

Minimo 163 giorni

A. Rieper S.p.A.