

SPECIFICHE PRODOTTO



Versione 4 - 04/08/2007

SPOLVERO

Definizione legale	farina di grano duro per panificazione
destinazione d'uso	farina per spolvero pizza
additivi	nessuno

Caratteristiche organolettiche

colore	bianco-giallo;
odore	caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura;
sapore	proprio e gradevole;
aspetto	impalpabile, assenza di grumi e corpi estranei.

Caratteristiche chimico-fisiche

umidità	14,50 ÷ 15,50	%	termobilancia
protidi (N x 5,70) s.s.	12.50 ÷ 13.50	%	NIR
ceneri s.s.	1,60 ÷ 1,70	%	Ist. Superiore Sanità
glutine umido s.s.	38.00 ÷ 40.00	%	NIR

Valori igienico-microbiologici

carica microbica totale	< 100.000	ufc/g
muffe	< 1000	ufc/g
lieviti	< 1000	ufc/g
coliformi totali	< 100	ufc/g
e.coli	assenti	ufc/g
filth test	< 25	n/50g metodo milatovich
	assenti	frammenti di roditore
pesticidi	entro d.m. 27 agosto 2004	
Aflatossina B1	< 2 ppb	REG CE 1881/2006
Aflatossina B1+B2+G1+G2	< 4 ppb	REG CE 1881/2006
DON	< 750 ppb	REG CE 1881/2006
Zearalenone	< 100 ppb	REG CE 1881/2006
Ocratossina A	< 3 ppb	REG CE 1881/2006
Metalli pesanti	Pb < 0.2 ppm	REG CE 1881/2006
	Cd < 0.1 ppm	REG CE 1881/2006