

Farina di Grano Tenero INTEGRALE SPECIALE BISCOTTI



Valori Nutrizionali medi per 100 g

Energia	1409 / 333 (Kj / Kcal)	Proteine	13,2 g
Grassi	2,2 g	Fibre	10,3 g
di cui acidi grassi saturi	0,58 g	Sale	0 g
Carboidrati	68,4 g		
di cui zuccheri	0,78 g		

Amoruso

MOLINI DAL 1958



Farina di Grano Tenero INTEGRALE SPECIALE BISCOTTI

Descrizione / Description

Farina ottenuta dalla macinazione del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, per alimentazione umana in conformità alla normativa vigente. Ideale per la produzione di biscotti. La procedura di lavorazione dovrà essere in linea con i principi stabiliti dal Reg.CE 852/04 relativo all'HACCP e successive modifiche. *Soft wheat flour which has been milled to remove foreign substances and impurities. For Human consumption in accordance with local regulations. Ideal for making cookies. Soft domestic and foreign selected.*

Confezionamento

Il prodotto deve essere consegnato in sacco carta da 25 Kg con Stampate le indicazioni del tipo di farina, del lotto, della data di scadenza e relativi valori nutrizionali.

Shelf Life

180 giorni dalla data di macinazione impressa sulla confezione o su cartelline apposte sulle cisterne per prodotto in rinfusa.
180 days from the date printed on the package or on grinding folders affixed on tanks produced in bulk.

Proprietà Chimico Fisiche / Physical and chemical properties / Características Fisico-Químicas / Propriétés Physico-Chimiques

Determinazioni <i>Aspect / Déterminaciones / Determinations</i>	Unità di Misura <i>Unit / Unidad de medida / Unité de mesure</i>	Valore <i>Value / Valor / Valeur</i>	Toll. (-)	Toll. (+)
Umidità / <i>Moisture / Humedad / Umidité</i>	%	15,0	0,50	0,50
Ceneri / <i>Ash / Cenizas / Cendres</i>	% / s.s.	1,5	0,20	0,20
Proteine / <i>Protein / Proteínas / Protéines</i>	% / s.s.	9	0,50	1,00
W	10 ⁻⁴ joule	120	10,00	30,00
P/L	mmH20/mm	0,45	0,50	0,10
Falling Number	Secondi	300	20,00	20,00

25
kg

Codice EAN

8011401000768