

Farina di Grano Tenero INTEGRALE



Valori Nutrizionali medi per 100 g

Energia	1409 / 333 (Kj / Kcal)	Proteine	14,3 g
Grassi	2,2 g	Fibre	9,3 g
di cui acidi grassi saturi	0,6 g	Sale	0 g
Carboidrati	59,4 g		
di cui zuccheri	1,77 g		

Amoruso

MOLINI DAL 1958



Farina di Grano Tenero INTEGRALE

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 pani comuni, biscotti e pizze integrale. 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 basic bread, cookies and whole-wheat pizza. 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 / Proteinas / Protéines</i>	% / s.s.	11	0,50	1,00
W	10 ⁻⁴ joule	190	20,00	20,00
P/L	mmH20/mm	0,55	0,10	0,10
Falling Number	Secondi	320	20,00	20,00



Codice EAN
8011401000645