

# Farina di Grano Tenero Tipo 00 RINFORZATA



## Valori Nutrizionali medi per 100 g

Energia	1462 / 345 (Kj / Kcal)	Proteine	12,2 g
Grassi	1,5 g	Fibre	3,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g	Sale	0 g
Carboidrati	69,0 g		
di cui zuccheri	2,0 g		

# Amoruso

MOLINI DAL 1958



## Farina di Grano Tenero Tipo 00 RINFORZATA

### Descrizione / Description

Prodotto ottenuto dalla macinazione e abburattamento di cariossidi sane e mature di grano tenero nazionale liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, conservato in opportune condizioni. Ideale per impasti diretti medio lunghi per la produzione di ciabatte, rosette, pan carré.

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 as been milled and sifted to remove foreign substances and impurities. For Human consumption in accordance with local regulations. Ideal for medium long direct mixes, for making ciabatta bread, rolls, sliced bread. 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 apposto 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 / Phisichal and chemical properties / Caracteristicas Físico-Químicas / Proprietas 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.	0,55	0,05	0,05
Proteine / <i>Protein / Proteinas / Protéines</i>	% / s.s.	13,5	0,50	1,00
W	10 <sup>-4</sup> joule	260	10,00	10,00
P/L	mmH20/mm	0,55	0,05	0,10
Assorbimento / <i>Absorption / Absorción / Absorption</i>	%	55	2,00	2,00
Sviluppo / <i>Development / Desarrollo / Développement</i>	Minuti	3	1,00	1,00
Stabilità / <i>Stability / Estabilidad / Stabilité</i>	Minuti	8	1,00	1,00
Falling Number	Secondi	330	30,00	40,00

**25**  
kg

**Codice EAN**  
8011401000591