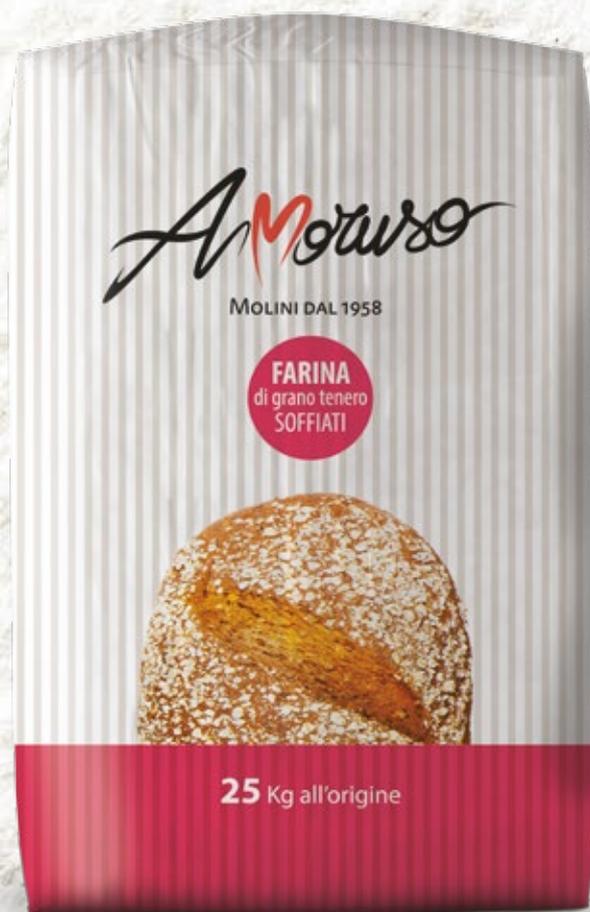


Farina di Grano Tenero SOFFIATI



Valori Nutrizionali medi per 100 g

Energia	1462 / 345 (Kj / Kcal)	Proteine	13,2 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 SOFFIATI

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 a lievitazione lunghe con formazione di biga, utilizzata come farina da rinforzo. 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 mixes that need a long leavening using a pre-ferment "biga" mix, and also as a strengthening flour. 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.	0,5 (Tipo 00); 0,6 (Tipo 0)	0,05	0,05
Proteine / <i>Protein / Proteinas / Protéines</i>	% / s.s.	14,5	0,50	1,00
W	10 ⁻⁴ joule	330	30,00	20,00
P/L	mmH20/mm	0,6	0,05	0,10
Assorbimento / <i>Absorption / Absorción / Absorption</i>	%	56	2,00	2,00
Sviluppo / <i>Development / Desarrollo / Développement</i>	Minuti	5	1,00	1,00
Stabilità / <i>Stability / Estabilidad / Stabilité</i>	Minuti	11	1,00	1,00
Falling Number	Secondi	340	10,00	30,00

25
kg **Codice EAN**
8011401000621