

Farina di Grano Tenero Tipo 00



Valori Nutrizionali medi per 100 g

| | | | |
|----------------------------|------------------------|----------|--------|
| Energia | 1435 / 338 (Kj / Kcal) | Proteine | 11,2 g |
| Grassi | 0,8 g | Fibre | 3,0 g |
| di cui acidi grassi saturi | 0,2 g | Sale | 0 g |
| Carboidrati | 72,4 g | | |
| di cui zuccheri | 2,1 g | | |

Amoruso

MOLINI DAL 1958



Farina di Grano Tenero Tipo 00

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 brevi per la produzione di pani comuni, paste molli e pani con pezzatura medio grossa. 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 short direct mixes, for making basic bread, soft pasta and medium - to large - sized loaves. 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-Chímicas

| 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 | 0,05 | 0,05 |
| Proteine / <i>Protein / Proteinas / Protéines</i> | % / s.s. | 12 | 0,50 | 1,50 |
| W | 10 ⁻⁴ joule | 200 | 10,00 | 20,00 |
| P/L | mmH20/mm | 0,55 | 0,05 | 0,15 |
| Assorbimento / <i>Absorption / Absorción / Absorption</i> | % | 54 | 2,00 | 2,00 |
| Sviluppo / <i>Development / Desarrollo / Développement</i> | Minuti | 3 | 1,00 | 1,00 |
| Stabilità / <i>Stability / Estabilidad / Stabilité</i> | Minuti | 6 | 1,00 | 1,00 |
| Falling Number | Secondi | 330 | 30,00 | 20,00 |

25
kg
Codice EAN
8011401000546

1
kg
Codice EAN
8011401000102