

Farina di Grano Tenero **DOLCI ORO**



Valori Nutrizionali medi per 100 g

| | | | |
|----------------------------|------------------------|----------|--------|
| Energia | 1442 / 339 (Kj / Kcal) | Proteine | 14,5 g |
| Grassi | 1,0 g | Fibre | 3,3 g |
| di cui acidi grassi saturi | 0,3 g | Sale | 0 g |
| Carboidrati | 68,3 g | | |
| di cui zuccheri | 2,0 g | | |

Amoruso

MOLINI DAL 1958



Farina di Grano Tenero DOLCI ORO



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 produzione di pan di spagna, torte dolci e salate, plumcake, antipasti fritti dolci o salati, pasta sfoglia, cannoli, mille foglie, bignè. 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 making sponge cake, cakes, swith and savoury pies, plum cake, sweet or savoury fried appetizers, puff pastry, cannoli, mille-feuille, cream pufs and cream horns. 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 / Proprietes 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 | 380 | 20,00 | 20,00 |
| P/L | mmH20/mm | 0,65 | 0,05 | 0,05 |
| Assorbimento / <i>Absorption / Absorción / Absorption</i> | % | 58 | 2,00 | 2,00 |
| Sviluppo / <i>Development / Desarrollo / Développement</i> | Minuti | 7 | 1,00 | 1,00 |
| Stabilità / <i>Stability / Estabilidad / Stabilité</i> | Minuti | 14 | 1,00 | 1,00 |
| Falling Number | Secondi | 350 | 30,00 | 30,00 |



Codice EAN
8011401000201



Codice EAN
8011401000416