

Mod. STP1000 Rev.01/08/21 Pag. 1 di 1 Scheda Tecnica di Prodotto

Marchio: PERTEGHELLA

## Prodotto: FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" BIOLOGICA

Conf. da Kg. 1

CERTIFICATO DA ICEA IT BIO 006 CODICE OPERATORE N. C761

Ingredienti: Farina di grano tenero biologica da agricoltura Italia - Descrizione: Farina di grano tenero tipo "0" ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grano tenero biologico italiano preventivamente pulito e liberato da sostanze estranee e impurità.

Requisiti generali e organolettici: Farina conforme alla normativa vigente in materia, con particolare riferimento al Reg. CE 852/2004. Assenza d'ingredienti, additivi o coadiuvanti tecnologici aggiunti di qualsiasi specie. Colore bianco tendente a colore crema, odore naturale senza odori estranei o cattivi, sapore gradevole e caratteristico senza retrogusti.

Valori nutrizionali valori medi su 100gr. di p	Kcal	338		
Valore energetico	Ki	1433		
Grassi	g	1		
di cui acidi grassi saturi	g	0.2		
Carboidrati	g	71,6		
di cui zuccheri	g	2,5		
Fibra	g	2,6		
Proteine	g	9,3		
Sale	g	0,002		
Caratteristiche chimiche				
Proteine <u>#</u>	% s.s.	11,00	±1	
Ceneri 🥭	% s.s.	0,65	max	
Glutine	% S.S.	10,00	±1	
Falling Number	secondi s	250		
Umidità e sostanze volatifi	% peso	15,50	max	
Caratteristiche fisiche				
W alveografico	erg1000	200	± 10%	
P/L alveografico		0,5	± 0,1	
Farinografo Brabender	minuti	5	min	
Frammenti d'insetti (AOAC) in 50 g.	n°	25	max	
Peli di topo in 50 g.	n°	assenti	max	
Caratteristiche microbiologiche	ufo/a	100000	may	
Carica batterica totale in 1 g. Lieviti in 1 q.	ufc/g.	100000 1000	max max	
Muffe in 1 g.	ufc/g.	1000	max	
Salmonelle in 25 g.	ufc/g.	assenti	IIIdX	
			enero non	
O.G.M.	Prodotto ottenuto da grano tenero non geneticamente modificato			
	glutine presente			
Allergeni	glutine	pres	ente	



Codice Articolo	1000					
Codice EAN Confezione	8006403022207	7				
Codice EAN Collo	n. d.					
Peso confezione (gr)	<b>1000</b> gr	N° conf. x collo	10			
Peso collo (kg.)	<b>10,00</b> netto	<b>10,20</b> lordo				
Dimensione conf. (cm)	17 (h) x 8 (largh	.) x <b>9,5</b> (lungh.)	Vol. (dm3) 1,3			
Dimensione collo (cm)	<b>24</b> (h) x <b>20</b> (largh.) x <b>40</b> (lungh.)		Vol. (dm3) <b>19,2</b>			
Pallet	<b>5</b> Strati	12 Colli x Strato	60 Tot. colli	<b>600</b> Tot. conf.	<b>600</b> kg	
Demipallet	3 Strati	<b>12</b> Colli x Strato	36 Tot. colli	360 Tot. conf.	<b>360</b> kg	
T.M.C.	<b>10</b> mesi					
IVA	4%					

Condizioni di conservazioni: conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e dalla luce diretta

Trasporto: modalità e mezzi di trasporto perfettamente rispondenti alle norme di legge (DPR 26/03/1980 n°327 e altre disposizioni in materia vigente)







