



Prodotto: Farina integrale di farro

Nr. Articolo: 9022

Aggiornato il: 06.11.2014

Descrizione prodotto: Farro viene pulito, macinato gradualmente e setacciato.

Modo d'uso:
Come ingrediente nella panificazione

Odore: tipico
Sapore: tipico
Colore: marrone-bianco
Provenienza: Eurpoa
Granulometria: <400µm

Ingredienti: Farro

Valori chimici

	Unità rif.	Valore medio	Tolleranza
Umidità	in %	11,0	
Valore energetico	in kJ/kcal / 100 g	1459/345	
Grassi	in g / 100 g	2,7	+/- 0,5
di cui grassi saturi	in g / 100 g	1,35	
Carboidrati	in g / 100 g	64,0	+/- 5
di cui zuccheri	in g / 100 g	1,71	
Fibra alimentare	in g / 100 g	8,4	
Proteina	in g / 100 g	12,0	+/- 2
Sale	in g / 100 g	0,025	
Sodio	in g / 100 g	0,01	

Microbiologia

	Dimensione	Valore medio	Metodica
Conta totale	in UfC/g	<1.000.000	Plate count, ad inclusione
Lieviti	in UfC/g	<10.000	Sabouraud, ad inclusione
Muffe	in UfC/g	<100.000	Sabouraud, striscio
Coliformi totali	in UfC/g	<100	Violet red Bile, ad inclusione
E.Coli	in UfC/g	<100	MPN-metodo
Salmonelle	in UfC/g	privo in 25g	arricchimento

Allergeni (Reg. CE 1169/2011)

Contiene: -Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati

Imballo: Sacchi da 5kg

Scadenza: 12 mesi

Condizioni di stoccaggio: Stoccare al fresco (mass. 20°C) e asciutto (mass. 40% umidità relativa)

Micotossine: I valori corrispondono con i limiti di legge Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche.

Metalli pesanti: I valori corrispondono con i limiti di legge Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche.

- Pesticidi:** I valori corrispondono con i limiti di legge Reg. CE 396/2005 e successive modifiche.
- OGM:** Prodotto geneticamente non modificato Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003
- Contaminanti:** Reg. CE 194/97, 31.01.97, Reg. CE 466/2001, Reg. CE 1881/2006
- Etichettatura:** Reg. CE 1169/2011
- Nota:** I valori analitici possono variare secondo la provenienza e l'anno di raccolta