

Scheda tecnica

Farina di grano tenero zero grumi

Codifica ed imballaggio

articolo	sacco di carta	codice EAN	confezione	strati su bancale	pezzi per bancale	altezza dei bancali
0281	1 kg	8 002003 000270	10 x 1 kg	6	66	112 cm
0009	25 kg		25 kg	11	33	140 cm

Descrizione

Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. La farina è esente da additivi e coadiuvanti tecnologici in genere.

Questa farina con granulazione più grossa si ottiene attraverso speciali impostazioni durante la macinazione. Essa garantisce un ottimo assorbimento di liquidi senza fare grumi. Rende soffici pastelle, pan di spagna ed impasti a base di patate. Inoltre si adatta benissimo per legare salse e minestre.

Ingredienti

Farina di **grano tenero** tipo 0.

Tenori analitici

	valore	unità	
Umidità	< 15,5	%	Legge 4 luglio 1967, n. 580
Ceneri	< 0,65	%	D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100 g

	valore medio
Valore energetico	346 kcal / 1.467 kj
Grassi	1,4 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	70,0 g
di cui zuccheri	1,0 g
Fibre	2,6 g
Proteine	12,0 g
Sale	0,002 g

Allergeni allegato III bis della direttiva 2007/68/CE

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	presente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	non presente
Uova e prodotti a base di uova	non presente
Pesce e prodotti a base di pesce	non presente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	non presente
Soia e prodotti a base di soia	non presente
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	non presente
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci e pistacchi e prodotti derivati	non presente
Sedano e prodotti a base di sedano	non presente
Senape e prodotti a base di senape	non presente
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	non presente
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	non presente
Lupino e prodotti a base di lupino	non presente
Molluschi e prodotti a base di mollusco	non presente

Geneticamente non modificato

	valore	unità	
DNA transgenica	< 0,9	%	della DNA totale del campione (PCR)

Il prodotto non è da contrassegnare secondo i regg. (CE) nn. 1829/2003/CE e 1830/2003/CE.

Prodotti indesiderabili

Merce conforme alla regolamentazione comunitaria e nazionale in materia di presenza massima di contaminanti (Regolamento (CE) n. 396/2005, 1881/2006, 1126/2007, 1107/2009, 165/2010, 488/2014 e successive modifiche) e fitofarmaci (Decreto del Ministero della Salute 27 agosto 2004 e successive modifiche).

Condizioni di stoccaggio

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Conservazione minima

Tempo di conservazione minima 244 giorni (8 mesi) dal giorno di confezionamento.

A. Rieper S.p.A.