

Scheda tecnica

Farina di grano tenero tipo 0 Rosso

Codifica ed imballaggio

articolo	sacco di carta	codice EAN	confezione	strati su bancale	pezzi per bancale	altezza dei bancali
0036	-		alla rinfusa	-	-	-
0033	25 kg		25 kg	11	33	140 cm
0034	5 kg	8 002003 000348	4 x 5 kg	4	28	110 cm
0035	1 kg	8 002003 000355	10 x 1 kg	6	66	112 cm

Descrizione

Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, trattato con acido L-ascorbico (E 300). La farina è esente da altri additivi e coadiuvanti tecnologici in genere. La farina di grano tenero tipo 0 Rosso ha un tenore di minerali elevato ed è indicata per impasti semplici e svariate usi in cucina.

Ingredienti

Farina di **grano tenero** tipo 0, acido ascorbico.

Tenori analitici

	valore	unità	
Umidità	< 15,5	%	Legge 4 luglio 1967, n. 580
Ceneri	< 0,65	%	D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187
Glutine umido	31,5	%	valore medio \pm 2,5%, metodo Glutomatic

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100 g

	valore medio
Valore energetico	350 kcal / 1.485 kj
Grassi	1,4 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	69,0 g
di cui zuccheri	1,0 g
Fibre	3,2 g
Proteine	13,8 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.