



INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

Descrizione: / Description:	Farina tipo "0" W360 ideale per pani a lunga lievitazione Flour type "0" W360 ideal for long leavened breads
Ingredienti: / Ingredients:	Farina di grano tenero / Soft wheat flour
Uso: / Use:	Farina di forza per pani a lunga lievitazione / Long leavening breads or to strengthen flours
Decodifica Lotto: / Batch Number:	Data Confezionamento (GG-MM-AA) / Packaging Date (DD-MM-YY)
Data Scadenza: / Shelf Life:	Un anno dal confezionamento / One year from date of packaging
ALLERGENI: / ALLERGENS:	Cereali contenenti GLUTINE. Può contenere tracce di SOIA, SENAPE, LUPINO Cereals containing GLUTEN. May contain traces of SOY, MUSTARD, LUPINE
Conservazione: / Storage:	Conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto Store at room temperature in a cool and dry place
O.G.M. / G.M.O.	Non presenti / Not present

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Colore: / Colour:	Bianco / White
Odore: / Aroma:	Gradevole e caratteristico / Pleasant and characteristic
Aspetto: / Appearance:	Polvere soffice al tatto / Powder soft to the touch
Consistenza: / Texture:	Scorrevole, granulometria omogenea e priva di grumi Smooth, uniform grain size and free of lumps

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI (100 g di prodotto)
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (100 g of product)**

GRASSI / FATS	1,0 g
di cui saturi / saturated fats	0,1 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	70,0 g
di cui: ZUCCHERI / of which: SUGAR	1,4 g
FIBRA / FIBER	1,6 g
PROTEINE / PROTEINS	14,0 g
SALE / SALT	00,0 g
COLESTEROLO / CHOLESTEROL	00,0 g
GRASSI IDROGENATI / HYDROGENATED FATS	00,0 g
ENERGIA / ENERGY VALUE	1.452 kJ 347 kcal

**CARATTERISTICHE CHIMICOFISICHE
CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS**

Parametri / Parameters	U.M.	Ref. Value	Toll
UMIDITÀ / MOISTURE	%	14	+/- 1,5
CENERI / ASH	%	"0": 0,65	> 0,55; < 0,66
PROTEINE / PROTEIN	%	14	+/- 0,3
GLUTINE / GLUTEN	%	12	+/- 0,2
VALORI REOLOGICI / RHEOLOGICAL VALUES			
IND. HAGBERG (FALLING NUMBER)	secondi	350	+/- 20
STABILITÀ / STABILITY	minuti	18	> 16
ASSORBIMENTO / ABSORBENCY	%	60	> 58
W		360	+/- 8%
P/L		0,7	> 0,50; < 0,80

CONFEZIONE / PACKAGE	1 kg		5 kg		25 kg	
Tipo Confezione / Package Type	sacco in carta / paper sack		sacco in carta / paper sack		sacco in carta / paper sack	
Codice Prodotto / Product Code	-		-		FPAVI-025	
EAN Prodotto / Product EAN	-		-		8003184000110	
Info Pallet EPAL*	80 x 120 cm	100 x 120 cm	80 x 120 cm	100 x 120 cm	80 x 120 cm	100 x 120 cm
sacchi x fila / sacks x row	-	-	-	-	4	5
fila x pallet / row x pallet	-	-	-	-	10	10
sacchi x pallet / sacks x pallet	-	-	-	-	40	50
peso lordo pallet / gross weight pallet	-	-	-	-	1.000 kg	1.250 kg
altezza pallet / height pallet	-	-	-	-	150 cm	150 cm

Prodotto confezionato automaticamente. Peso predeterminato meccanicamente. Prodotto soggetto a calo di peso naturale. *Tali formati potrebbero subire variazioni per motivi di trasporto o altro.
 Automatic packed product. Mechanically predetermined weight. Product subject to natural weight loss. *These formats may be subject to change for transport or other reasons.

CONTAMINANTI: CHIMICI - FISICI - MICROBIOLOGICI / CONTAMINANTS: CHEMICAL - PHYSICAL - MICROBIOLOGICAL

	PARAMETRI / PARAMETERS	Unità Misura / Unit Meas.	Valori Limite / Ref. Value	Metodica / Method	
CONTAMINANTI CHIMICI / CHEMICAL CONTAMINANTS	Micotossine / Mycotoxins				
	Aflatossina / Aflatoxin B1	ppb	< 2	Reg. CE N. 401/2006	
	Aflatossine Totali: / Total Aflatoxin: B1, B2, G1, G2	ppb	< 4	Reg. CE N. 401/2006	
	Ocratossina: / Ochratoxin: A	ppb	< 3	Reg. CE N. 401/2006	
	Zearalenone / Zearalenone	ppb	Assente/Absent	Reg. CE N. 401/2006	
	Deossinivalenolo / Deoxynivalenol	ppb	< 600	Reg. CE N. 401/2006	
	Tossine Ergot / Ergot Toxins	ppb	< 100	HPLC-MS/MS	
	Tossine: / Toxins: T2 e HT2	ppb	< 20	HPLC-MS/MS	
	Pesticidi / Pesticides				
	Analisi Multiresiduale: (Organofosforati, Clorurati, Piretroidi / Multi-residual Analysis: (Organophosphates, Chlorinated, Pyrethroids)	mg/kg	< 0,01	UNI EN 15662:2018	
Metalli Pesanti / Heavy Metals					
Piombo / Lead	UFC/g	< 0,2	UNI EN 13657:2004		
Cadmio / Cadmium	UFC/g	< 0,1	UNI EN 13657:2004		
Altri Contaminanti / Other Contaminants					
FISICI / PHYSICAL	FILTH TEST	Insetti / Insects	su 50 g	< 50	D.M. 12.01.1999
		Roditori / Rodents	su 50 g	Assente/Absent	D.M. 12.01.1999
	Pietrisco / Gravel		Assente/Absent	Metodica interna	
	Altri Corpi Estranei / Other Foreign Bodies		Assente/Absent	Metodica interna	
MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL	Conta dei Microrganismi a 30° C / Microorganism Count at 30° C	UFC/g	< 100.000	UNI EN ISO 4833-1:2022	
	Enterobateriacee	UFC/g	< 10.000	AFNOR BIO 12/20-12/06	
	Conta Stafilococco Coagulasi Positivi (Staphylococcus Aureus + Altre Specie) / Staphylococcus Coagulase Positive Count (Staphylococcus Aureus + Other Species)	UFC/g	< 10.000	ISO 6888-2:2021 (Amd 1:2023)	
	Bacillus Cereus: Presunto / Presumptive	UFC/g	< 10.000	UNI EN ISO 4833-1:2022	
	Escherichia Coli Beta-Glucoronidasi: Conta a 37° C / Count at 37° C	UFC/g	< 10	AFNOR BIO 12/19-12/06	
	Ricerca / Search: Salmonella SPP	in 20 g	Assente/Absent	AFNOR BIO 12/41-03/17	
	Miceti (Lieviti e Muffe) / Fungi (Yeasts and Molds)	UFC/g	< 1.500	ISO 21527-2:2008	
Ricerca / Search: Listeria Monocytogenes	UFC/g	Assente/Absent	AFNOR AES 10/03-09/00		

Si attesta che il prodotto finito e le materie prime utilizzate sono conformi alle normative vigenti. Se ne garantisce l'assoluta igienicità.
 It is certified that the finished product and raw materials used are in compliance with applicable laws and regulations. Guaranteed absolute hygiene.