



**Codice:** 33756

**Descrizione:** FARINA TIPO "0" "CAPUTO" -NUVOLA- 25 KG

<b>Denominazione di vendita</b>	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" NUVOLA "CAPUTO" 25 KG
<b>Ulteriore descrizione prodotto</b>	Triticum aestivum
<b>Caratteristiche reologiche</b>	Ind. Panificabilità W: 270-290 Elasticità P/L: 0,50-0,60 Assorbimento: 60-62 Stabilità: 8'-10' Grado di caduta: 40-60 Sviluppo: 2'50" - 3'00" Elasticità: 16-18 Ind. Valorimetrico: 54-56 Attività enzimatica: 240-260 Glutine secco: 12-12,50%
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>	Ceneri p/p: 0,60 % +/-0,05 Antiparassitari, organocloruri, organofosforato: < 0,02ng/kg Piombo: < 0,02 mg/kg Cadmio: < 0,01 mg/kg Cromo: < 0,02 mg/kg Mercurio: < 0,01 mg/kg Aflatossine totali (B1+B2+G1+G2): < 4 µg/kg Deossinivalenolo-DON: < 750 µg/kg Ocratossina A: < 0,50 µg/kg Zearalenone: < 10 µg/kg
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Carica microbica totale: < 25.000 ufc/g Muffe: < 1000 ufc/g Lieviti: < 100 ufc/g Coliformi totali: <=10 <=100 ufc/g (mpn/g) Escherichia coli: < 10 ufc/g Clostridium spp: assente Bacillus cereus: < 10 ufc/g Staphylococcus aureus c.p.: < 10 ufc/g Salmonella spp: assente
<b>Allergeni</b>	Nel prodotto: cereali contenenti glutine e prodotti derivati Cross-contamination materia prima: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, soia e prodotti derivati Involontaria presenza nel prodotto finito: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, soia e prodotti derivati Nello stabilimento: cereali contenenti glutine e prodotti derivati
<b>OGM</b>	Assenti
<b>Valori nutrizionali/energetici</b>	Valori medi su 100 g di prodotto finito Energia: 1489 kJ - 351 kcal Grassi p/p: 1,00% +/-0,30 - di cui saturi: 0,20% Carboidrati p/p: 71,50% +/-3,50



**Codice:** 33756

**Descrizione:** FARINA TIPO "0" "CAPUTO" -NUVOLA- 25 KG

<b>Valori nutrizionali/energetici</b>	- di cui zuccheri: 1,10% Fibre alimentari p/p: 3,00% +/- 0,50 Proteine p/p: 12,50% +/- 0,50 Sale: 0,006 g +/-0,002 Calcio: 24 Fosforo;: 155 Potassio: 145 Tiamina: 0,28 Riboflavina: 0,05 Niacina: 1,40
<b>Conservazione</b>	Conservare in luogo fresco e aerato e non esposto alla luce diretta solare. Temperatura ottimale: 20-24°C Umidità p/p massima: 15,50%
<b>Durabilità prodotto</b>	12 mesi
<b>Tipo di imballo/confezione</b>	Sacchi in carta-cellulosa poli-accoppiato
<b>Peso netto</b>	25,00 kg
<b>Peso lordo unità singola</b>	26,25 kg
<b>Cartoni per pallet</b>	n. 36
<b>Cartoni per strato</b>	n. 4
<b>N°strati per pallet</b>	n. 9
<b>Origine prodotto finito</b>	Italia
<b>Nomenclatura Combinata</b>	11010015
<b>Marchio</b>	Caputo
<b>Rif.Doc.For.</b>	Rev.00 Sett. 2018 - conf. 18/09/2019