

## LE FARINE PER TUTTI - FARINA TIPO 00 | W 200 / FARINE PER TUTTI - TYPE 00 COMMON WHEAT FLOUR

### **CARATTERISTICHE / CHARACTERISTICS**

#### **IDEALE PER:**

Tutti gli usi in cucina.

#### **ASPETTI NUTRITIVI:**

Deriva dal cuore del chicco di grano, la parte a maggior contenuto di carboidrati.

#### **QUALITÀ ORGANOLETTICHE:**

Il basso contenuto di sali minerali la rende più bianca. Consistenza fine e colore bianco.

#### **USI:**

Ideale per tutte le ricette e in particolare per la preparazione di pasta fresca, pane casereccio, pizza fatta in casa, focacce e gustosi biscotti.

#### **IDEAL FOR:**

*All uses in the kitchen.*

#### **NUTRITIONAL ASPECTS:**

*It comes from the heart of the grain of wheat, the part with the highest carbohydrate content.*

#### **ORGANOLEPTIC QUALITIES:**

*The low content of mineral salts makes it whiter. Fine consistency and white color.*

#### **USES:**

*Ideal for all recipes and in particular for the preparation of fresh pasta, homemade bread, home made pizza, focaccia and tasty biscuits.*

Prodotto di sapore e odore caratteristici ottenuto dalla decorticazione, macinazione e dall'abburrattamento di miscela di grani teneri liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità e conforme al DPR n. 187 del 09/02/2001. *Product with natural smell and taste. Made from debranning, milled and sifted grain without foreign substances. In compliance with the applicable legislation (DPR n.187/2001).*

Rev. 00/2021 - Emesso da AQ il: 21.12.2021 / Rev. 00/2021 - Issued by QA: 21.12.2021

### **INGREDIENTI / INGREDIENTS**

Farina di **grano** tenero tipo 00 / Soft **wheat** flour

**CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE / PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS**

	<b>VALORE / VALUE</b>	<b>TOLLERANZA / TOLERANCE</b>	<b>UN.MISURA / MEASURE UNIT</b>	<b>RIF/PAR / REF.</b>	<b>METODO / METHOD</b>
UMIDITÀ / <i>MOISTURE</i>	15,5	Max	%		D.M. 27/05/85
CENERI / <i>ASH</i>	0,55	Max	%	s.s	ISO 2171:2007
PROTEINE / <i>PROTEIN (N X 5,70)</i>	11	Min	%	s.s	D.M. 23/07/94
GLUTINE SECCO / <i>DRY GLUTEN</i>	10	Min	%	s.s	D.M. 23/07/94
FALLING NUMBER / <i>FALLING NUMBER</i>	280	Min	Secondi	t.q.	ISP 3093:2009
W / W	200	+/- 20	X10-4J	t.q.	ISO 27971:2008
P/L / <i>P/L</i>	0,55	+/- 0,1		t.q. / t.q.	
ASSORBIMENTO ACQUA / <i>WATER ABSORPTION</i>	54	min	%	t.q.	ICC N° 115
STABILITÀ / <i>STABILITY</i>	5	min	minuti	t.q.	ICC N° 115

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL VALUES**

	<b>PER 100g / PER 100g</b>	<b>PER PORZIONE / PER SERVING 30g</b>	<b>% AR*/IR* per porzione / %AR*/IR* per serving</b>	<b>AR*/IR* / AR*/IR*</b>
ENERGIA / <i>ENERGY</i>	1417 kJ	425 kJ	5 %	2000 kcal
	334 kcal	100 kcal		70 g
GRASSI / <i>FAT</i>	1,0 g	<0,5 g	0 %	70 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / <i>OF WHICH SATURED</i>	0,2 g	<0,1 g	0,3 %	20 g
CARBOIDRATI / <i>CARBOHYDRATES</i>	70 g	21 g	7,8 %	270 g
DI CUI ZUCCHERI / <i>OF WHICH SUGAR</i>	0,5 g	<0,5 g	0 %	90 g
FIBRE / <i>FIBER</i>	2,5 g	0,8 g		
PROTEINE / <i>PROTEIN</i>	10 g	3 g	6 %	50 g
SALE / <i>SALT</i>	<0,01 g	<0,01 g	0 %	6 g

**\*Soggetti a variazioni naturali - I valori nutrizionali sono dati calcolati. / \*Subject to natural variation - Nutritional values are calculated data.**

**MICROBIOLOGIA / MICROBIOLOGY**

	<b>VALORE / VALUE</b>	<b>TOLLERANZA / TOLLERANCE</b>	<b>UN.MISURA / MEASURE UNIT</b>	<b>METODO / METHOD</b>
CARICA MICROBICA TOTALE / TOTAL PLATE COUNT	100.000	max	ufc/g	ISO 4833:2003
COLIFORMI TOTALI / TOTAL CLORIFORMS	100	max	ufc/g	ISO 4832:2006
ESCHERICHIA COLI / ESCHERICHIA COLI	10	max	ufc/g	ISO 16649-2:2001
SALMONELLA / SALMONELLA	Assente / Absent	max	25 g	ISO 6579:2002
MUFFE / MOLD	1000	max	ufc/g	ISO 21527:2008
LIEVITI / YEAST	1000	max	ufc/g	ISO 21527:2008

**MICOTOSSINE / MYCOTOXINS**

	<b>VALORE / VALUE</b>	<b>TOLLERANZA / TOLLERANCE</b>	<b>UN. MISURA / MEASURE UNIT</b>	<b>METODO / METHOD</b>
AFLATOSSINE TOTALI / TOTAL AFLATOXINS	2	+2	ppb	AOAC 991.31/97
AFLATOSSINA B1 / AFLATOXIN B1	1	+1	ppb	ISTISAN 10.09/06/99
OCRATOSSINA A / OCHRATOXIN A	1.5	+1.5	ppb	ISTISAN 10.09/06/99
DEOSSINIVALENOLO / DEOXYNIVALENOL	375	+375	ppb	ELISA
ZEARALENONE / ZEARALENONE	37.5	+37.5	ppb	ELISA

**FITOFARMACI / PESTICIDES**

Entro i limiti di legge. Reg CE 396/2005 e succ. aggiornamenti. / *Within the legal limits. In accordance with Regulation CE 396/2005 and subsequent amendments.*

**CONTAMINANTI / CONTAMINANTS**

Entro i limiti di legge. Reg. UE n. 2023/915 e succ. aggiornamenti. / *Within the legal limits. In accordance with Regulation UE 2023/915 and subsequent amendments.*

**ALLERGENI / ALLERGENS**

**Glutine.** Può contenere **soia, semi di sesamo e senape.** / **Gluten.** *May contain soy, sesame seeds and mustard.*

**OGM / GMO**

Ai sensi del Reg. C.E. 1829/2003 e 1830/2003, non contiene organismi geneticamente modificati. / *In compliance to Reg. C.E. 1829/2003 and 1830/2003, it does not contain genetically modified organisms.*

**MODALITÀ DI CONSEGNA / PACKAGING**

Il prodotto è confezionato in pacchetti di carta da 1 kg ad uso alimentare secondo legge vigente in materia di sfarinati. / *The product is packed in 1 kg paper bags for food purposes, according to EU law.*

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITION**

Conservare nella sua confezione originale in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce solare diretta. / *Store the product in its original packaging in a cool and dry place, protected from direct light.*

**SHELF LIFE / SHELF LIFE**

12 mesi / *12 months*

**ORIGINE / ORIGIN**

Farina prodotta in Italia a partire da grani di origine UE e non UE / *Flour produced in Italy from wheat of EU and non-EU origin*

**CERTIFICAZIONI / CERTIFICATIONS**

Prodotto in siti certificati BRC. / *Produced in BRC certified plants.*

**SCHEDA LOGISTICA / LOGISTICS SHEET**

**CONFEZIONE / PACKAGING**

Codice EAN / EAN Code	8007232503790
Peso / Weight	1 kg
Formato / Size	Pacchetto / Bag
Materiale / Material	Carta PAP 22 / PAP 22 paper
Altezza / Height	17 cm
Larghezza / Length	10 cm
Profondità / Depth	8 cm

**COLLO / BUNDLE**

Materiale / Material	Fardello termoretraibile / Shrink-wrapped bundle
Nr. confezioni / Packaging No.	10
Peso / Weight	10 kg
Altezza / Height	17 cm
Larghezza / Length	20 cm
Profondità / Depth	40 cm

**PALLET / PALLET**

Codice Articolo / Item Number	LGDT00DPB4
Dimensioni / Size	Epal 80x120
Materiale / Material	Legno / Wood
Nr. colli per strato / No. packages per layer	12
Nr. strati / No. of layers	8
Nr. confezioni Totale / Total No. of packages	960
Peso Totale / Total Weight	960 kg
Peso Totale con pallet / Total Weight with pallet	990 kg
Altezza Totale con pallet / Total Height with pallet	144 cm