

SCHEDA TECNICA FARINA GRANO TENERO

TIPO "00" RINFORZATO CON GERME DI GRANO / FLOUR TYPE "00" R WITH WHEAT GERM

Descrizione prodotto: Farina di frumento tipo '00' ottenuta dalla lenta macinazione di GRANI TENERI A ELEVATO CONTENUTO PROTEICO. / Description Product: obtained by grinding GRAIN SOFT FOREIGN A HIGH PROTEIN CONTENT

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

Umidità	MAX 14.50%
Ceneri s.s. SULLA 00	0.55%
Glutine s.s.	12%
Proteine (N x 5.70) s.s.	13%
W	260
P/L	0.60
Falling Number	400 SEC
Assorbimento	55-60%
Tempo di sviluppo	50 MINUTI
Stabilità	180 MINUTI

Utilizzo: ADATTA ALLA PRODUZIONE DI IMPASTI A MEDIA E LUNGA LIEVITAZIONE
Use: Round and pan pizza, long and medium rising time

Scadenza/ Shelf life: 180 GIORNI / day

Modalità di conservazione: LUOGO FRESCO E ASCIUTTO A TEMP. NON SUPERIORE A 20 °C

SCHEDA LOGISTICA/ Logistics

Confezionamento: SACCHI / BAGS
Lotto: identificato dalla data di scadenza sull'imballo
KG: 25
Codice/ Code: R
PALLET:
x strato/ per layer: 4
Numero strati / Layers: 10
Numero sacchi/ Bags: 40
Peso totale pallets : Kg 1000
Altezza pallets cm 170

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi) NUTRITIONAL DATA (average)

PER 100g

VALORE ENERGETICO	340 Kcal/1423 kj
PROTEINE	11,0 g
CARBOIDRATI	77,3 g
ZUCCHERI SOLUBILI	1,7 g
ACQUA	14,2 g
LIPIDI	0,7 g
FIBRA TOTALE	2,2 g
FERRO	0,7 mg
CALCIO	17 mg
FOSFORO	76 mg

