



Scheda tecnica prodotto

## Farina di grano tenero tipo 00 "M"

### Caratteristiche di qualità

CARATTERISTICHE CHIMICHE	Valore	Tolleranza
Umidità (%)	14,50	15,50 max
Ceneri (%s.s.s.)	0,53	0,55 max
Proteine Nx5,70 (%s.s.s.)	13,50	13,20 min

CARATTERISTICHE REOLOGICHE	Valore	Tolleranza
W (joule)	380	320 min
P/L	0,58	0,52 min 0,70 max
Falling number (sec)	350	270 min

### Altre informazioni

<b>Termine minimo di conservazione:</b>	Mesi sei dalla data di produzione
<b>Modalità di conservazione:</b>	In luogo areato e asciutto.
<b>Ingredienti:</b>	100% grano tenero
<b>Origine:</b>	Farina molita in Italia e prodotta da grano tenero di origine italiano.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100g)	Valore
Energia (Kj – Kcal)	1454 - 342
Proteine (g)	13
Carboidrati (g)	70
di cui zuccheri (g)	1,7
Grassi (g)	0,7
di cui acidi grassi saturi (g)	0,12
Fibre (g)	2,2
Sale (g)	0,003

<b>ALLERGENI</b>	Contiene <b>glutine</b> . Può contenere <b>soia</b> e <b>senape</b>
------------------	--