

Farina di grano tenero tipo 00

"PIZZA più"

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)	330	270 min

Altre informazioni

Termine minimo di conservazione:	Mesi sei dalla data di produzione
Modalità di conservazione:	In luogo areato e asciutto.
Ingredienti:	100% grano tenero
Origine:	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

ALLERGENI	Contiene glutine . Può contenere soia e senape
------------------	--