

Farina di grano tenero tipo 1**Caratteristiche di qualità**

CARATTERISTICHE CHIMICHE	Valore	Tolleranza
Umidità (%)	14,50	15,50 max
Ceneri (%s.s.s.)	0,70	0,80 max
Proteine Nx5,70 (%s.s.s.)	12,30	12,00 min

CARATTERISTICHE REOLOGICHE	Valore	Tolleranza
W (joule) (analisi effettuata sul passaggio dal velo 180 μ)	200	180 min
P/L (analisi effettuata sul passaggio dal velo 180 μ)	0,65	0,55 min 0,75 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)	1443 - 338
Proteine (g)	11,5
Carboidrati (g)	69
di cui zuccheri (g)	1,8
Grassi (g)	1
di cui acidi grassi saturi (g)	0,18
Fibre (g)	3,5
Sale (g)	0,002

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