



FARINA DI GRANO DURO



480 g 250 g (1000 g) 500 g G

Descrizione:

100% grano duro
senza additivi
senza glutine
senza OGM
senza conservanti
senza coloranti
senza aromi
senza zuccheri
senza sale
senza acidi
senza enzimi
senza altri ingredienti

*la farina è disponibile: burattata (senza crusca) e integrale (oltre 95% di crusca)

Ingredienti:

100% grano duro
senza additivi
senza glutine
senza OGM
senza conservanti
senza coloranti
senza aromi
senza zuccheri
senza sale
senza acidi
senza enzimi
senza altri ingredienti

Caratteristiche tecniche del prodotto burattato:

Parametri	Valore	Metodo analitico
Umidità	max 14,5%	Metodo Ufficiale G.U. n. 145 del 21/06/85
Sostanza secca (s.s.)	H85,5%	-
Ceneri	1,0% s.s.	Spettroscopia NIR
Proteine	11,0% s.s.	Spettroscopia NIR
Glutine secco ¹	0% s.s.	AACC, Metodo 38-12A
Indice di glutine ²	0	AACC, Metodo 38-12A
W ³	110 (10 ⁻⁴ J)	AACC, Metodo 54-30A
P/L ⁴	1,0	AACC, Metodo 54-30A

- quantità di glutine;
- forza del glutine: valori da 0 a 100 (0 = glutine assente; 40-60 = glutine debole; 80-100 = glutine forte);
- deformazione. Tolleranza ±8-10%;
- equilibrio tra tenacità ed estensibilità: valore ottimale 1; >2,5 indica uno sfarinato poco estensibile e di più difficile lavorazione; < 0,5 indica uno sfarinato troppo estensibile, adatto per prodotti non lievitati;

Shelf-life

6 mesi dalla data di produzione. Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.

Packaging e schema di pallettizzazione:

Imballaggio primario (sacco craft)	N. di unità per imballaggio secondario (scatola di cartone)	Livelli per pallet	N. di scatole per livello	N. di scatole per pallet
1 kg	10	8	9	72
5 kg	6	8	9	72
10 kg	-	8	16 sacchi	128 sacchi
25 kg	-	8	5 sacchi	40 sacchi