

DAL 1967

MOLINO  
GAETANO  
ROCCASALVA

TRADIZIONE DI SICILIA



LINEA 00

## FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 (MARRONE)

| CARATTERISTICHE CHIMICHE | VALORE  | U.M.    | TOLLERANZA |
|--------------------------|---------|---------|------------|
| Umidità                  | 15      | %       | +/- 0,50   |
| Generi                   | 0,55    | %       | +/- 0,05   |
| Proteine                 | 11      | %       | +/- 0,50   |
| Glutine                  | 9       | %       | +/- 1      |
| Falling Number           | 400     | secondi | +/- 50     |
| W                        | 200/220 | joule   | +/- 20     |
| P/L                      | 0,65    | m/m     | +/- 0,1    |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | VALORE              | U.M.  |
|---------------------------------|---------------------|-------|
| Carica microbica mesofila       | <1000               | ufc/g |
| Coliformi totali                | <100                | ufc/g |
| Coliformi fecali                | assenti             | ufc/g |
| Escherichia coli                | <10                 | ufc/g |
| Stafilococcus aureus            | <10                 | ufc/g |
| Salmonelle sp                   | assenti             | /25   |
| Muffe                           | <1000               | ufc/g |
| Lieviti                         | <100                | ufc/g |
| Micotossine                     | nei limiti di legge |       |
| Filth test (residui totali)     | <50                 |       |

**ALLERGENI:** glutine. Può contenere tracce di soia

**CONFEZIONE:** Kg.25

**SHELF-LIFE (T.M.C.):** 6 mesi. Conservare in ambiente fresco, asciutto e ben areato, lontano da fonti di calore e dalla luce del sole.