

DAL 1967

MOLINO
GAETANO
ROCCASALVA

TRADIZIONE DI SICILIA



LINEA 00

FARINA DI GRANO TENERO TIPO INTEGRALE

CARATTERISTICHE CHIMICHE	VALORE	U.M.	TOLLERANZA
Umidità	14,5	%	+/- 0,50
Generi	1,7	%	+/- 0,20
Proteine	12	%	+/- 1
Falling Number	400	secondi	+/- 50
W	280	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.