

## FARINE DELLA STORIA

Rev. 12/2018

Prodotto di sapore e odore caratteristici ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento di miscela di grani teneri liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità e conforme alla legge n. 187 del 09/02/2001.

### CARATTERISTICHE

Farina nazionale

### INDICAZIONI D'USO

Ideale per pane avvolto, paste dure, pani regionali ecc.



### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

	VALORE	TOLLERANZA	UN.MISURA	RIF/PAR	METODO
UMIDITÀ	15,5	Max	%		D.M. 27/05/85
CENERI	0,55	Max	%	s.s.	ISO 2171:2007
PROTEINE (N X 5,70)	11	min	%	s.s.	D.M. 23/07/94
GLUTINE SECCO	10	min	%	s.s.	D.M. 23/07/94
FALLING NUMBER	280	min	Secondi	t.q.	ISP 3093:2009
W	200	±15	X10 <sup>-4</sup> j	t.q.	ISO 27971:2008
P/L	0,55	±0,1		t.q.	ISO 27971:2008
ASSORBIMENTO ACQUA	54	min	%	t.q.	ICC N° 115
STABILITÀ	3	min	minuti	t.q.	ICC N° 115

### VALORI NUTRIZIONALI (G/100G)

Energia (kJ / kcal)	1467 / 346
Grassi	1
- di cui acidi grassi saturi	0,2
Carboidrati	72,8
- di cui zuccheri	0,5
Fibre	2,5
Proteine	10,2
Sale	0.005

### ALLERGENI

Glutine. Può contenere tracce di soia.

### MODALITÀ DI CONSEGNA

Il prodotto può essere consegnato in sacco da 25 Kg. In carri cisterna adibiti ad uso alimentare secondo legge vigente in materia di sfarinati.

### SHELF LIFE

9 mesi in sacco - 65 giorni in rinfusa

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura ambiente in un locale asciutto

**Note:** Ai sensi del Reg. C.E. 1829/2003 e 1830/2003, non contiene organismi geneticamente modificati.

### RICERCA & SVILUPPO:

30175 Porto Marghera Venezia (VE)  
Via dell'elettricità 13

tel. 041 5098511  
fax 041 5090560

servizio.clienti@grandimolini.it  
[www.grandimolini.it](http://www.grandimolini.it)