

MOLINO BARUCCO F.LLI

di Alberto & Vincenzo snc
25050 RODENGO SAIANO -BS-
Via Cantarana , 9 – tel/fax 030610220

SCHEMA TECNICA

FARINA di grano tenero TIPO:

INTEGRALE

(scritta marrone)

Prodotto ottenuto dalla macinazione e dall'abbruttamento di miscela di grani teneri liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità e conforme alla Legge n. 580 del 04/07/0967 e relativa modifica n.187 del 09/02/2001

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

	VALORE	TOLLERANZA	UNITA' MISURA
UMIDITA'	15,50 max		%
CENERI	1,40/1,60		%
GLUTINE	12,5		%
W	340/360		%
P/L	0,60		%
ASSORBIMENTO	60		%
STABILITA'	14		minuti

ALLERGENI

Glutine

CONFEZIONAMENTO

Sacchi di carta stampati con inchiostro non contenente Benzofenone , Metil-Benzofenone e fotoiniziatori del gruppo dei Benzofenoni