

MOLINO BARUCCO F.LLI

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

SCHEDA TECNICA

FARINA di grano tenero TIPO:

TIPO 1

Prodotto ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento 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	0,80 max		%
GLUTINE	14		%
W			%
P/L	0,6		%
ASSORBIMENTO			%
STABILITA'			minuti

La farina tipo 1 viene prodotta con qualsiasi tipo di farina su richiesta del cliente

ALLERGENI

Glutine

CONFEZIONAMENTO

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