POLSELLI S.P.A.- Industria Alimentare
Via Casilina km 112, 03032 ARCE (FR)
ph +39 0776 524108 - fax +39 0776 524109
www.polselli.it - info@polselli.it

Farina di Grano Tenero "00" **CLASSICA** Lotto n. 106 Expired Date: 14/04/21
Wheat Flour "00"

mod. 03 37/02 Rev. 02 Feb '15

Packaging:	Pinch Paper Bag	Net weight bag:	1000 g
Measures of bag (cm):	9,5 x 7,0 x 19	Net weight Pallet:	1000 kg
Bags for Standard Pallet:	1000	Gross weight Pallet:	1020 kg
Measures of Pallet (cm):	100 x 120 x 160		

Periodo conservazione *Shelf Life* :	12 mesi 12 *months*
Modalità di conservazione *Conservation* :	Conservare in luogo fresco ed asciutto *To keep in a cool and dry place*

CARATTERISTICHE (Chimico - fisiche)*Specification*

Umidità *Humidity*		Nei limiti di legge *By law*
Ceneri *Ash Content*		Nei limiti di legge *By law*
Glutine *Wet Gluten*		26 - 28
Proteine *Protein Content*		12,5 - 13 %
Falling Number		280 - 290
Residui S.A. Presidi Sanità		Nei limiti di legge *By law*
Micotossine *Mycotoxins* :	B1	< 2 µg/kg
	(B1 + B2 + G1 + G2)	< 4 µg/kg
	Ocratossina A	< 3 µg/kg
	Zearalenone	< 75 µg/kg
	Don	< 750 µg/kg
Metalli Pesanti *Metals* (Pb, Cr)		< 0,1 mg/kg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE *Microbiological Analysis*

Carica Batterica Totale *Bacterical Load*	< 100000 ufc/g
Stafilococchi Patogeni *Staphylococcus*	Assenti
Muffe e Lieviti	< 2000 ufc/g
Coliformi Totali	< 10000 ufc/g
E.Coli	< 100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g

VALORI ALVEOGRAFICI (Chopin) *Alveograph of Chopin*

Indice di panificabilità "W"	270/280
Rapporto "P/L"	0,50/0,60

VALORI FARINOGRAFICI (Brabender) *Farinograph of Brabender*

Assorbimento *Absorption*	59 - 60 %
Indice Valorimetrico	48 - 49
Stabilità *Stability*	10,00 - 11,00 min
Tempo di Sviluppo *Development Time*	3 - 3,30 min

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE *Other Caracteristics*

Test Setaccio *Sieve Test*	Assenza insetti vivi e/o morti *Absense of bugs alive and/or died*
Analisi visiva ed olfattiva *Vimal Analysis*	Assenza odori anomali e muffe *Absense smell and mildews*
Colore *Grade Colour*	Bianco caratteristico *Caracteristic White*

Le nostre farine sono sottoposte a continui controlli quotidiani, effettuati presso i laboratori interni, al fine garantire un elevato standard qualitativo e il rispetto dei parametri di sicurezza imposti dalla legge. Le caratteristiche riportate sono da intedersi come valori medi.

Our Flour have been submitted to microbiological and entomological tests in our internal laboratories for ensuring high production quality. The Specifications of our flour are average value of laboratory.