



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"
Wheat Flour "00"

IDEALE PER DOLCI

Lotto n. 107 Expired Date: 15/04/21
mod. 03 37/02 Rev. 02 Feb. '15

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

Net weight bag: 1000 g
Net weight Pallet: 1000 kg
Gross weight Pallet: 1020 kg
Codice EAN: 8 009685 003421

Periodo conservazione *Shelf Life* :
Modalità di conservazione *Conservation* :

12 mesi 12 months
Conservare in luogo fresco ed asciutto
To keep in a cool and dry place

CARATTERISTICHE (Chimico - fisiche) Specification

Umidità *Humidity*
Ceneri *Ash Content*
Glutine *Wet Gluten*
Proteine *Protein Content*
Falling Number

Nei limiti di legge *By law*
Nei limiti di legge *By law*
26 - 28
12,00 - 13 %
280 - 290

Residui S.A. Presidi Sanità

Nei limiti di legge *By law*

Micotossine *Mycotoxins* : B1
(B1 + B2 + G1 + G2)
Ocratossina A
Zearalenone
Don

< 2 µg/kg
< 4 µg/kg
< 3 µg/kg
< 75 µg/kg
< 750 µg/kg

Metalli Pesanti *Metals* (Pb, Cr)

< 0,1 mg/kg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Microbiological Analysis

Carica Batterica Totale *Bacterial Load*
Stafilococchi Patogeni *Staphylococcus*
Muffe e Lieviti
Coliformi Totali
E.Coli
Salmonella

< 100000 ufc/g
Assenti
< 2000 ufc/g
< 10000 ufc/g
< 100 ufc/g
Assente in 25 g

VALORI ALVEOGRAFICI (Chopin) Alveograph of Chopin

Indice di panificabilità "W"
Rapporto "P/L"

240/260
0,50/0,60

VALORI FARINOGRAFICI (Brabender) Farinograph of Brabender

Assorbimento *Absorption*
Indice Valorimetrico
Stabilità *Stability*
Tempo di Sviluppo *Development Time*

57 - 58 %
48 - 49
10,00 - 11,00 min
3 - 3,30 min

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Other Characteristics

Test Setaccio *Sieve Test*

Analisi visiva ed olfattiva *Vimal Analysis*

Colore *Grade Colour*

Assenza insetti vivi e/o morti
Absence of bugs alive and/or died
Assenza odori anomali e muffe
Absence smell and mildews
Bianco caratteristico
Characteristic 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 intendersi 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.