



PRODOTTO:	INFIBRA VIVA Per uso professionale . Indicato per la preparazione di prodotti per la panificazione , pizzeria e pasticceria.
MODALITA' D'USO:	Si consiglia di sostituire la farina base , con un minimo del 3% a un massimo del 5% di INFIBRA VIVA. L'utilizzo di INFIBRA VIVA aumenta l'assorbimento di acqua.
INGREDIENTI:	Miscela tostata di grano tenero (farina , cruschetto, farinetta, tritello , germe), germe di grano tenero tostato.

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	Max 8%
Ceneri	Max 2.2%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	1.000.000 Ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente
E.Coli	10 Ufc/g
Lieviti	2.000 ufc/g
Muffe	2.000 Ufc/g

INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI

Fitofarmaci	Nei limiti previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia e delle successive modificazioni
Micotossine	Nei limiti previsti dalla circolare n.10 del 09/06/99 del Ministero della sanità e succ. modificazioni
Metalli pesanti	Nei limiti previsti dal reg. Cee/Ue n.466 del 08/03/2001
Filth test	50 frammenti di insetto / 50 g.
Allergeni:	Può contenere tracce di soia
Origine:	Nazionale, CEE ed Ex CEE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza	Sfarinato granulare
Colore	Nocciola
Odore	Caratteristico del prodotto tostato , con assenza di odori sgradevoli, di muffa,rancido.

CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

Tipo d'imballo	Sacco di carta fa 5-25 kg
TMC	12 mesi , nei mesi caldi si consiglia una T < 25°C
Luogo di conservazione	Fresco e asciutto.
Diciture su sacchi:	Etichetta su sacco

VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g DI PRODOTTO

Valore energetico	1443 kJ /346 kcal
Grassi	3.0g
Di cui saturi	0.5g
Carboidrati	62g
Di cui zuccheri	2g
Fibra alimentare totale	14g
Proteine	14g
Sale	0g

