



scheda tecnica farina Kamut

Norme applicabili:	<ul style="list-style-type: none"> - L. 580 04-07-67 "Disciplina per la lavorazione e il commercio degli sfarinati" - D.L. 109 27-01-92 "Etichettatura prodotti alimentari" - D.M. 01-04-68 "Trasporto alimenti sfusi" - Reg. CEE 834/2007 e sue successive modifiche e integrazioni 			
Confezione:	<ul style="list-style-type: none"> - Rinfusa in cisterna - Sacco carta da Kg. 5 e Kg.25 - Sacchetto in PP da kg. 0,500-1; (in atmosfera controllata); - Sacchetto carta 1-5 Kg 			
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
Parametro	Un. Mis. / Rif.	Valore	Tolleranza	Metodo d'analisi
Carica batterica totale	UFC in 1 gr.	100.000	Max	UNI – ISO 4833
Muffe	UFC in 1 gr.	1.000	Max	ISO 7954
Lieviti	UFC in 1 gr.	1.000	Max	ISO 7954
Escherichia coli	UFC in 1 gr.	Assente		UNI – ISO 4832
Salmonella	UFC in 1 gr.	Assente		ISO 6579

CARATTERISTICHE CHIMICHE				
Umidità	% sul peso	< 15.50	Max	D.M. 27/05/1985
Ceneri	% s.s.	<1.05		ISO 2171
Protidi	% s.s.	13.5 – 14,5%	Min -Max	Kjeldahl
CARATTERISTICHE FISICHE – filth test				
Frammenti di insetti	N° in 50 gr.	< 25	Max	D.M. 23/07/94
Peli di ratto	N° in 50 gr.	Assenti		D.M. 23/07/94
Artropodi vivi o morti	Assenti			
Micotossine	Nei limiti di legge			
Residui di fitofarmaci	Assenti (limite massimo tolleranza <0,01 mg./kg.)			
Piombo	mg in 1 Kg	0.2	Max	
Cadmio	mg in 1 Kg	0.1	Max	
ANALISI REOLOGICHE				
W	170 +/- 10% minimo			
P/L	1.80 +/- 10% minimo			
Stabilità	Min. 9'			
Assorbimento	58 minimo			

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR. DI PRODOTTO	
Calorie	342 Kcal/1454 Kj
Proteine	± 14,0 gr.
Lipidi	0,91 gr. di cui grassi saturi 0,18 g.
Carboidrati	± 64,94 gr. di cui zuccheri 3,84 g.
Fibra alimentare 4,0 g.	Sodio 26,42 mg/kg
Emesso il : Gennaio 2003	
Ultima modifica: Giugno 2011	