

## INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



<b>Denominazione legale o di vendita:</b>	FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00
<b>Descrizione prodotto:</b>	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani teneri liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità e conformi alla legislazione vigente. La presente farina ha un aspetto polverulento priva di grumi, è esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura ed in particolare di muffa e rancido.
<b>Informazioni tecniche</b>	Farina ad alto contenuto proteico che, per le caratteristiche di forza ed elasticità, è particolarmente indicata per la lievitazione in stampi alti come Pandoro, Focacce Veneziane, Panettoni, ecc...
<b>Prodotto in:</b>	ITALIA
<b>Codice EAN:</b>	8 021274 402255
<b>Codice tariffa doganale:</b>	110100159100
<b>Formato:</b>	10 kg

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Descrizione	
Odore	Tipico, senza sentore di rancido o muffa
Colore	Tipico
Sapore	Tipico, privo di note estranee

## CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	%	15.5	MAX
Ceneri (s.s.)	%	0.55	MAX
Proteine (Nx5.70 - s.s.)	%	14.0	MIN
Indice di Hagberg (F.N.)	secondi	280	MIN
Amilogramma (t.q.)	Max U.A.	1000	200

## ESTENSOGRAMMA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Energia – 135'	Cm <sup>2</sup>	155	+/-10
Rapporto – 135'		1.7	+/-0.3

## FARINOGRAMMA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Assorbimento (corretto a 500 U.F.)	%	60	MIN
Stabilità	minuti	17	MIN

## ALVEOGRAMMA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
W	E-4 joule	400	-10/+30
p/l		0.60	+/- 0.10

**Note:** I valori alveografici sono riportati ai soli fini commerciali. Il riferimento di forza ed estensibilità della farina è rappresentato dalla prova estensografica.

## TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1437	Chilojoule
Energia Kcalorie	339	Chilocalorie
Grassi	0.9	Grammi
Acidi grassi saturi	0	Grammi
Carboidrati	68	Grammi
di cui zuccheri	1.5	Grammi
Fibre	2	Grammi
Proteine	14	Grammi
Sale	0	Grammi

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

**Conservazione:** Il prodotto deve essere conservato: in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale e la data di utilizzo riportata sulla confezione.

**Termine minimo di conservazione:** 12 mesi

**Condizioni particolari di stoccaggio:** Per il prodotto consegnato in bancali: si raccomanda di rimuovere il cellophane di rivestimento protettivo prima di immagazzinare il bancale, per evitare la formazione di muffe.

## MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

**Confezione:** Imballi idonei al contatto con gli alimenti

## CONDIZIONI DI TRASPORTO

**Trasporto:** Il trasporto è da effettuarsi tramite mezzo pulito, non refrigerato, integro, inodore, senza ruggine, muffa e umidità, idoneo al trasporto di sfarinati per l'alimentazione umana.

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Carica batterica mesofila aerobia totale	u.f.c.	100000	max	in 1 g
Muffe	u.f.c.	1000	max	in 1 g
Lieviti	u.f.c.	1000	max	in 1 g
Enterobatteri totali	u.f.c.	1000	max	in 1 g
E.Coli	u.f.c.	10	max	in 1 g
Salmonella	u.f.c.	Assente		in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi	u.f.c.	25	max	in 1 g

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Cd	ppb	200	max	Limite di legge
Pb	ppb	200	max	Limite di legge
Aflatossine totali	ppb	4	max	Limite di legge
Aflatossina B1	ppb	2	max	Limite di legge
Deossinivalenolo (DON)	ppb	750	max	Limite di legge
Zearalenone	ppb	75	max	Limite di legge
Ocratossina A	ppb	3	max	Limite di legge
Residui di fitofarmaci				Limite di legge

## CARATTERISTICHE PARTICELLARI

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Corpi estranei metallici e non metallici		Assenti		

## CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Insetti e acari (vivi e/o morti)		Assenti		
Frammenti di insetti	n°	25	max	in 50g
Roditori, volatili e altri animali		Assenti		
Peli di roditori	n°	Assenti		in 50g

## ALLERGENI

Allergene	Stato	Origine
Cereali contenenti glutine	Presente	Grano
Soia e prodotti a base di soia	Possibile contaminante	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	
Uova e prodotti a base di uova	Assente	
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Assente	
Frutta a guscio	Assente	
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente	
Anidride solforosa e solfiti	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	
Senape e prodotti a base di senape	Assente	

Rif. Legge: REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

## DISPOSIZIONI DI LEGGE

<b>HACCP:</b>	In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.
<b>Tracciabilità:</b>	In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i.
<b>OGM:</b>	In ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene e non proviene da organismi geneticamente modificati
<b>Radiazioni ionizzanti:</b>	Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti
<b>Imballaggi:</b>	Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio delle merci di nostra produzione e commercializzazione rispettano i requisiti della normativa Europea vigente (Reg (CE) 2023/2006 e Reg. (CE) 1935/2004) e sono quindi adatti ad entrare in contatto con merce alimentare
<b>Dichiarazione vegan:</b>	Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale ed è adatto per l'alimentazione vegana
<b>Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati:</b>	il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative Italiane ed Europee vigenti in materia

Firma di approvazione:

**Stefano Mattioli - RGQ**