

# MIA X

FARINA DA MACINAZIONE INTEGRATA TIPO "1"

**EXTRA ELASTICA**



Farina di Tipo "1" da Macinazione Integrata® ad alto tenore proteico.

Adatta a lunghe lievitazioni e dove si cerca un notevole sviluppo di volume e un agevole controllo della lievitazione e una maglia glutinica molto estensibile. Si presta anche nel rinfresco del lievito madre e nella gestione dei prelievito: biga, poolish, paste di riporto.

Il suo impiego nei sistemi con fermalievita garantisce ottima stabilità e costanza di risultati e una ridotta ossidazione degli impasti.

Sviluppo di fragranza e aromi in cottura, i prodotti finali si rivelano leggeri e gustosi.

## INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Denominazione legale o di vendita:

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1

Descrizione prodotto:

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.

Farina di Tipo "1" da **macinazione integrata**® ad alto tenore proteico ottenuta dalle migliori varietà di grani teneri attentamente controllati e selezionati nei nostri Laboratori Ricerca & Sviluppo – Assicurazione Controllo Qualità. Questa farina è realizzata con l'esclusiva macinazione integrata®, un processo brevettato da Agugiaro & Figna Molini, che consente di combinare la macinazione a pietra con un diagramma innovativo di processi, attenzioni e lavorazioni in grado di tutelare l'autentica integrità del grano e garantire la salubrità totale, ponendo particolare cura alle temperature di produzione. L'integrazione della macinazione a pietra con quella più gentile e progressiva a cilindri permette di riunire in una stessa farina le caratteristiche rustiche e veraci con quelle fini e delicate: un esempio di armonia sostenibile nel rispetto del lavoro agricolo, dell'ambiente e dell'alimentazione.

Informazioni tecniche

UN UTILIZZO IN PIU'

Si presta a tutte le produzioni di pane, pizza e pasticceria. Nelle realizzazioni di grandi lievitati, pane e pizza con impasti ad alta idratazione conferisce aromi caratteristici e piacevole masticabilità. Sostiene lunghe lievitazioni.

CARATTERISTICHE

Il bouquet aromatico che si sprigiona da questa farina rivela a pieno l'alta qualità dei grani selezionati e la macinazione integrata® ne preserva tutte le diverse sfumature, da quella dolce della componente germinativa del chicco alla più ricca ed intensa del cuore e della parte migliore della crusca.

METODO DI IMPIEGO

MIA X presenta eccellenti caratteristiche che rendono questa farina adatta a tutte le preparazioni dove si cerca un notevole sviluppo di volume e un agevole controllo della lievitazione. I ridotti tempi di impastamento e l'ottimo assorbimento d'acqua permettono a questa farina di soddisfare tutti i requisiti richiesti negli impasti per pizza e pane a lunga lievitazione, nella preparazione di bighe e nel rinfresco di lievito madre. Il suo tenore proteico garantisce una perfetta tenuta e lavorabilità in tutti i tipi di impasti sia ad alta che a bassa idratazione.

Prodotto in:

ITALIA

Codice EAN:

8 021274 50112 5

Codice tariffa doganale:

110100159100

Formato:

10 kg

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA  
Strada dei Notari, 25/27, 43044, Collecchio ( PR )

## 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.)	%	0.80	MAX
Proteine (Nx5.70 - s.s.)	%	13.5	MIN
Indice di Hagberg (F.N.)	secondi	280	MIN

## ESTENSOGRAMMA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Energia - 135'	Cm <sup>2</sup>	120	+/-15
Rapporto - 135'		2	+/-0.3

## FARINOGRAMMA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Assorbimento (corretto a 500 U.F.)	%	59	MIN
Stabilità	minuti	15	MIN

## TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1421	Chilojoule
Energia Kcalorie	335	Chilocalorie
Grassi	1.2	Grammi
Acidi grassi saturi	0.2	Grammi
Carboidrati	66	Grammi
di cui zuccheri	1.8	Grammi
Fibre	4.0	Grammi
Proteine	13	Grammi
Sale	0	Grammi

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

<b>Conservazione:</b>	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.
<b>Termine minimo di conservazione:</b>	12 mesi
<b>Condizioni particolari di stoccaggio:</b>	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

<b>Confezione:</b>	Imballi idonei al contatto con gli alimenti
--------------------	---

## CONDIZIONI DI TRASPORTO

<b>Trasporto:</b>	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 (P)
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	
Soia e prodotti a base di soia	Possibile contaminante	
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**