

# MIA GRA

FARINA DA MACINAZIONE INTEGRATA TIPO "2"  
DA GRANI ANTICHI, 100% ITALIANI

**RICCA E GENUINA**



Farina di tipo "2" ottenuta da quattro varietà di grani teneri antichi: VERNA, AUTONOMIA, ABBONDANZA, FRASSINETO.

Adatta a brevi lievitazioni e per processi di lavorazione lenti e accurati.

Nonostante la ridotta espansione lievitante, garantisce una pronta fermentazione a fronte di basse quantità di lievito compresso.

Le inusuali qualità proteiche prediligono impasti dall'amalgama poco tenace, veloci nel fermentare, che richiedono una pronta lavorazione e un mantenimento a basse temperature.

Il bouquet aromatico che si sprigiona dalle differenti varietà di grani teneri antichi rivela note pregevoli per finezza e ampiezza e infonde personalità a tutte le preparazioni.

## INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Denominazione legale o di vendita:

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 2 - DA MACINAZIONE INTEGRATA

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 ottenuta da quattro varietà di grani teneri antichi: VERNA, AUTONOMIA, ABBONDANZA, FRASSINETO. Ciascuna varietà, coltivata insieme alle altre nello stesso campo, partecipa al buon andamento del processo agricolo e allo sviluppo di sapori e profumi di un tempo passato. 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.

Maggiormente ricca di fibre, sali minerali e germe di grano rispetto alle farine bianche rappresenta un esempio di armonia sostenibile nel rispetto del lavoro agricolo, dell'ambiente e dell'alimentazione.

Informazioni tecniche

### UN UTILIZZO IN PIÙ

Si presta a tutte le preparazioni gastronomiche di cucina, pasticceria, pizzeria e panetteria. Consigliata nelle realizzazioni di biscotteria e di masse montate, conferisce rusticità alla pasta fresca e sostiene brevi lievitazioni.

### CARATTERISTICHE

Il bouquet aromatico che si sprigiona dalle differenti varietà di grani teneri antichi rivela note pregevoli per finezza e ampiezza e infonde personalità a tutte le preparazioni.

Di aspetto rustico i prodotti finali si rivelano leggeri e genuini.

### METODO D'IMPIEGO

MIA GRA presenta caratteristiche reologiche differenti rispetto alle farine tradizionali contraddistinguendosi per un caratteristico equilibrio proteico che forma una maglia del glutine a tenacità estremamente ridotta. Ottimo l'assorbimento in liquidi, predilige un processo di lavorazione lento e accurato.

Nonostante la ridotta espansione lievitante, garantisce una pronta fermentazione a fronte di basse quantità di lievito compresso. Favorisce l'aggregazione degli ingredienti in impasti frolli e si lascia plasmare con docilità.

Prodotto in:

ITALIA

Codice EAN:

8 021274 50113 2

Codice tariffa doganale:

110100159100

Formato:

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.)	%	0.95	MAX
Proteine (Nx5.70 - s.s.)	%	12	MIN
Indice di Hagberg (F.N.)	secondi	250	MIN

## ESTENSOGRAMMA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Energia - 45'	Cm <sup>2</sup>	40	+/-10
Rapporto - 45'		1.8	+/-0.3

## FARINOGRAMMA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Assorbimento (corretto a 500 U.F.)	%	53	MIN
Stabilità	minuti	3	MIN

## TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1419	Chilojoule
Energia Kcalorie	335	Chilocalorie
Grassi	1.4	Grammi
Acidi grassi saturi	0.2	Grammi
Carboidrati	66	Grammi
di cui zuccheri	1.8	Grammi
Fibre	4.5	Grammi
Proteine	12	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**