



MISCELA DI FARINA AL GERME DI GRANO SPECIALE PER PIZZA PIU' VITA

Definizione legale	Miscela di farina di frumento e germe di grano tenero.
destinazione d'uso	farina per lunghe lievitazione (20-24 ore)
ingredienti	farina di grano tenero tipo "0", germe di grano tenero tostato(2%).

Caratteristiche organolettiche

colore	bianco;
odore	caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura;
sapore	proprio e gradevole;
aspetto	impalpabile, assenza di grumi e corpi estranei.

Caratteristiche chimico-fisiche

umidità	14,50 ÷ 15,50	%	termobilancia
protidi (N x 5,70) s.s.	13.50 ÷ 14.00	%	NIR
ceneri s.s.	0,50 ÷ 0,65	%	Ist. Superiore Sanità

Caratteristiche reologiche

prova alveografica	W (deformazione)	350 ÷ 380
	P (tenacità)	70 ÷ 80
	L (elasticità)	22.0 ÷ 26.0
	P/L(rapporto)	0,60 ÷ 0,70