

INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Denominazione legale o di vendita:

Descrizione prodotto:

Informazioni tecniche

LA PASSIONE PER LA PIZZA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 2

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.

Semina è una farina tipo "2" ottenuta con un procedimento che non esclude il germe dal processo di macinazione. Farina completa, fonte di fibre e proteine, ideale in purezza per la produzione artigianale di prodotti da forno. Per ottenere questa farina abbiamo effettuato una macinazione ispirata ai principi della distillazione. Separando i componenti del chicco abbiamo scartato le parti meno pregiate riuscendo così a preservare il "cuore" del grano, trattenendo non solo l'amido e le proteine pregiate dell'aleurone, ma anche le fibre migliori e soprattutto il germe vitale. Quest'ultimo, oltre a regalare un aroma particolarmente gradevole e profumato, che ben si presta alle produzioni bakery, è una ricca fonte di vitamine e possiede un'ottima capacità di legare l'acqua, il che assicura degli impasti più sodi, lisci ed estensibili.

Il "profilo cruscale e proteico" della farina è stato studiato e definito attraverso numerose prove sperimentali che hanno permesso di ottenere il perfetto equilibrio evitando l'eccessiva rigidità tipica delle farine ad elevato contenuto cruscale.

Semina è la farina adatta ai più svariati usi di pasticceria nella produzione di prodotti da forno.

Prodotto in:

ITALIA

Codice EAN:

8 021274 410106

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.)	%	13.5	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 ²	110	+/-15
Rapporto – 135'		2	+/-0.3

FARINOGRAMMA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Assorbimento (corretto a 500 U.F.)	%	60	MIN
Stabilità	minuti	13	MIN

ALVEOGRAMMA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
W	E-4 joule	340	-10/+30
p/l		0.60	+/- 0.10

Note: Analisi effettuata su passaggio velo a 212µ.
 I valori alveografici sono riportati ai soli fini commerciali. Il riferimento di forza ed estensibilità della farina è rappresentato dalla prova estensografica.

GRANULOMETRIA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Maglia	Valore	Tolleranza
Residuo	%	710 µ	0.5	+/- 0.2
Residuo	%	500 µ	1	+/- 0.3
Residuo	%	300 µ	1	+/- 0.3
Residuo	%	212 µ	5	+/- 1
Fondo	%	212 µ	92.5	+/- 2

TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1435	Chilojoule	17
Energia Kcalorie	339	Chilocalorie	17
Grassi	1.6	Grammi	2.3
Acidi grassi saturi	0.3	Grammi	1.5
Carboidrati	65	Grammi	25
di cui zuccheri	1.5	Grammi	1.7
Fibre	5.2	Grammi	
Proteine	13	Grammi	26
Sale	0	Grammi	0
Tiammina	0.36	Milligrammi	32.73
Fosforo	179.000	Milligrammi	25.571

AR %: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 Kj / 2000 Kcal)

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:	11 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	100	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	Possibile contaminante	
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)	Possibile contaminante	
Frutta a guscio	Assente	
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Possibile contaminante	
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

HACCP:	In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.
Tracciabilità:	In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i.
OGM:	In ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene e non proviene da organismi geneticamente modificati
Radiazioni ionizzanti:	Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti
Imballaggi:	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
Dichiarazione vegan:	Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale ed è adatto per l'alimentazione vegana
Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati:	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