

INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Denominazione legale o di vendita:

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0

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.

Informazioni tecniche

Farina **CON AGGIUNTA DI ACIDO ASCORBICO** per impasti a breve lievitazione (2-4 ore), indicata per la produzione di tutti i tipi di pane.

Prodotto in:

ITALIA

Codice EAN:

8 021274 016254

Codice tariffa doganale:

110100159100

Formato:

25 kg

LISTA INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **GRANO** tenero tipo 0, agenti di trattamento della farina: acido ascorbico

Può contenere tracce di: **soia**

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.)	%	0.65	MAX
Proteine (Nx5.70 - s.s.)	%	11.0	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 ²	125	+/-15
Rapporto – 135'		3	+/-0.4

FARINOGRAMMA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Assorbimento (corretto a 500 U.F.)	%	55	MIN
Stabilità	minuti	9	MIN

ALVEOGRAMMA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
W	E-4 joule	300	-20/+10
p/l		0.70	+/- 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	1433	Chilojoule
Energia Kcalorie	338	Chilocalorie
Grassi	1	Grammi
Acidi grassi saturi	0	Grammi
Carboidrati	70	Grammi
di cui zuccheri	1.7	Grammi
Fibre	2.5	Grammi
Proteine	11	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	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	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

- 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