

INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Denominazione legale o di vendita:

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

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 tipo 00 per prodotti da forno soffici o friabili o fondenti.

CARATTERISTICHE

Conferisce estensibilità e friabilità: il particolare equilibrio tra amidi e proteine la rende reattiva all'espansione in forno, conferisce una struttura gentile in grado di supportare ricette ricche di grassi, evita tenacità e gommosità al prodotto finale.

Prodotto in:

ITALIA

Codice EAN:

8 021274 006026

Codice tariffa doganale:

110100159100

Formato:

2 Kg

MODALITA' D'IMPIEGO

Modalità operative:

Per ottimizzare l'effetto lievitante e portante degli impasti cominciare la lavorazione facendo assorbire alla farina gli ingredienti liquidi.

Per conferire caratteristiche fondenti e accentuare la "scioglievolezza" del prodotto finale, cominciare la lavorazione miscelando la farina con gli ingredienti grassi.

L' UTILIZZO IN PIÙ

Può essere usata sola o mescolata a farine integrali.

Speciale per dolci da forno, biscotti, pandispagna, cake, pasta choux, brownie, pasticceria frita.

Rende friabili piadine, tigelle, grissini e crackers.

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.) | % | 0.55 | MAX |
| Proteine (Nx5.70 - s.s.) | % | 10 | MIN |
| Indice di Hagberg (F.N.) | secondi | 280 | MIN |
| Amilogramma (t.q.) | Max U.A. | 1000 | 200 |

ALVEOGRAMMA

| Descrizione/Riferimento | Unità di misura | Valore | Tolleranza |
|-------------------------|-----------------|--------|------------|
| W | E-4 joule | 200 | -10/+30 |
| p/l | | 0.60 | +/- 0.10 |

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 | 1437 | Chilojoule |
| Energia Kcalorie | 339 | Chilocalorie |
| Grassi totali | 0.9 | Grammi |
| Acidi grassi saturi | 0.1 | Grammi |
| Carboidrati | 71 | Grammi |
| di cui zuccheri | 1.5 | Grammi |
| Fibre | 2 | Grammi |
| Proteine | 10 | 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 | 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 | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | Assente | |
| Uova e prodotti a base di uova | Presente come contaminante | |
| Pesce e prodotti a base di pesce | Assente | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | Assente | |
| Soia e prodotti a base di soia | Presente come contaminante | Soia |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | Presente come contaminante | |
| Frutta a guscio | Assente | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | Assente | |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | Presente come 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