

Denominazione

Farina di grano tenero tipo "00" CAR.

Ingredienti

Farina di **grano** tenero tipo "00"

Dichiarazione allergeni:

Prodotto derivato da cereali contenenti glutine (**grano**) come ingrediente.

Essendo un prodotto naturale di origine agricola può contenere tracce di altri vegetali (**soia, senape, lupino**).

Caratteristiche Generali

E' denominato "farina di grano tenero" o semplicemente farina il prodotto della macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

La farina si presenta pura e omogenea, esente da farina di qualsiasi altra origine, da sostanze antimicrobiche, conservanti, coloranti, additivi o coadiuvanti tecnologici di qualsiasi specie. Non presenta infestazioni in atto o residui di contaminazioni da parassiti e roditori, da alterazioni di qualsiasi entità e origine, da terra, sabbia, sostanze e corpi estranei di qualsiasi natura. Nel complesso ogni singola farina è conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare modo alla legge 04/07/1967 n.580 e successive modifiche.

Utilizzo

E' stata studiata per ottenere migliori risultati nella preparazione di rosette, ciabatte, baguette e qualsiasi altro prodotto d'alta lievitazione. Trova valido impiego nella preparazione di bighe a media/lunga fermentazione (10/14 ore), sfoglia pasticcera, croissant e come farina da taglio per rinforzo.

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto	Polvere impalpabile liscia o leggermente granulare, scorrevole al tatto.
Colore	Bianco, omogeneo, esente da particelle scure, rossastre, gialle, di tonalità e colorazioni estranee.
Odore	Gradevole, tipico in misura appena percettibile, esente da odore di stantio, di rancido e da qualsiasi altro odore estraneo.
Sapore	Tipico.

Standard chimico – fisici ⁰:

Umidità	max 15.50 %
Proteine	> 12.50% s.s.
Glutine	12.00-13.50 %s.s.
Ceneri	< 0.55 %s.s.
pH	5.80-6.40
Falling Number	>280 sec.
W	280-320
P/L	0.50-0.65

Valori Nutrizionali:

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
Energia	1444kJ / 340kcal
Grassi	1,1 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	68,0 g
di cui zuccheri	1,7 g
Fibre	2,2 g
Proteine	13,5 g
Sale	0,01 g

⁰Vedi procedure di analisi contenute nel Manuale HACCP. I risultati delle analisi si riferiscono ai valori medi all'atto del confezionamento.

Standard Microbiologici⁰ :

Carica batterica totale	<100.000/gr
Coliformi totali	<200/gr
Muffe e lieviti	<2000/gr
Salmonelle	assenti/25 gr

Filth Test⁰ :

Metodo acetoneitrico G.U.10/8/94 n. 186: Frammenti totali < 25/50 g

Residui⁰ :

Sostanze antiparassitarie:	In accordo con le disposizioni di legge vigenti; tipi e quantitativi massimi tollerati non superano quelli previsti dal DM del 27/08/2004 e successive modifiche, e dal regolamento (CE) n. 396/2005 e successive modifiche.
Micotossine:	In accordo con le vigenti disposizioni di legge Reg CE N° 1881/2006 del 20/12/2006 e successive modifiche.
Metalli Pesanti	In accordo con le vigenti disposizioni di legge Reg CE N° 1881/2006 del 20/12/2006 e successive modifiche.

Dichiarazione allergeni:

Allergene (ai sensi del Reg.UE n.1169/2011)	Presente come ingrediente	Assente	Contaminazione possibile
Cereali con glutine e derivati	X		
Uova e prodotti di uova e derivati		X	
Pesce e prodotti di pesce e derivati		X	
Crostacei e derivati		X	
Arachidi e derivati		X	
Soia e derivati			X
Latte e derivati		X	
Frutta a guscio e derivati		X	
Sedano e derivati		X	
Senape e derivati			X
Semi di sesamo e derivati		X	
Anidride solforosa e solfiti		X	
Lupino e derivati			X
Molluschi e derivati		X	

Informazioni sulla presenza di OGM:

Il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da ingredienti geneticamente modificati, in conformità alla vigente normativa dell'Unione Europea.

Imballaggio

Confezione in sacchetto carta da 30 kg e rinfusa.

Shelf Life

L'articolo viene prodotto per una conservazione non inferiore a dodici mesi se conservato in luogo fresco e asciutto. Prodotto soggetto a calo peso naturale.

⁰Vedi procedure di analisi contenute nel Manuale HACCP. I risultati delle analisi si riferiscono ai valori medi all'atto del confezionamento.