

**Denominazione**

Farina di grano tenero tipo "0" NAZIONALE

**Ingredienti**Farina di **grano** tenero tipo "0"**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**

La farina si presenta pura ed omogenea esente da sostanze antimicrobiche, conservanti, coloranti, additivi o coadiuvanti tecnologici di qualsiasi specie.

Non presenta infestazioni in atto o residui di contaminazione da parassiti o roditori, da alterazioni di qualsiasi entità ed origine, da terra, sabbia sostanze e corpi estranei di qualsiasi natura. Nel complesso ogni singola farina prodotta è conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare modo alla legge 04/07/1967 n. 580 e successive modifiche.

**Utilizzo**

Essa è stata studiata per ottenere i migliori risultati nel campo della panificazione per la preparazione di pani comuni (quale pane casereccio, pane toscano ecc impiegando bighe di buona qualità) per la preparazione di piada romagnola e qualsiasi altro prodotto che non richiede lunghe lievitazioni.

**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 (Valori medi al confezionamento)<sup>0</sup>:**

Umidità	max 15.50 %
Proteine	> 11.00 % s.s.
Glutine	9.50-12.00 %s.s.
Ceneri	< 0.65 %s.s.
pH	5.80-6.40
Falling Number	> 250 sec.
W	180-220
P/L	0.45-0.65

**Valori Nutrizionali:**

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
Energia	1450kJ / 342kcal
Grassi	1,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	71 g
di cui zuccheri	1,6 g
Fibre	2,0 g
Proteine	11,2 g
Sale	0,01 g

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

**Standard Microbiologici<sup>0</sup> :**

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

**Filth Test<sup>0</sup> :**

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

**Residui<sup>0</sup> :**

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.

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