

Denominazione

Farina di grano tenero tipo "00" BASE

IngredientiFarina 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**

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 in pasticceria di biscotteria varia, pasta frolla, pan di spagna ecc, 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 all'atto del confezionamento) ⁰:

Umidità	max 15.50 %
Proteine	> 11.00% s.s.
Glutine	10.00-11.50 %s.s.
Ceneri	< 0.55 %s.s.
pH	5.80-6.40
Falling Number	> 250 sec.
W	185-205
P/L	0.45-0.65

Valori Nutrizionali:

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
Energia	1457kJ / 343kcal
Grassi	1,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	71,9 g
di cui zuccheri	1,6 g
Fibre	1,5 g
Proteine	11 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.