

**Denominazione**

Farina di grano tenero tipo "INTEGRALE" NORMALE

**Ingredienti**Farina di **grano** tenero tipo "INTEGRALE"**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.

Il consumo di carboidrati unitamente a fibra naturale è consigliato nella scienza per la nutrizione per il ridotto apporto calorico rispetto ai prodotti ottenuti con farine raffinate e per la facilitazione imposta al transito intestinale.

**Utilizzo**

Questa farina dà i migliori risultati nella preparazione di prodotti integrale quali pane di pasta dura e semimolle, pane toscano, pizza al taglio e biscotti.

**Caratteristiche Organolettiche**

Aspetto	Polvere granulare con particelle cruscali
Colore	Scuro con particelle cruscali di tonalità e colorazioni marrone
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<sup>0</sup>:**

Umidità	max 15.50 %
Proteine	>12.00 %s.s.
Glutine	10.00-11.50 %s.s.
Ceneri	1.30-1.70 %s.s.
pH	5.80-6.40
Falling Number	> 250 sec.
W (Valori della farina di base)	200-240
P/L (Valori della farina di base)	0.45-0.65

**Valori Nutrizionali:**

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
Energia	1427kJ / 337kcal
Grassi	1,9 g
di cui acidi grassi saturi	0,5 g
Carboidrati	64 g
di cui zuccheri	2,0 g
Fibre	7,6 g
Proteine	12,2 g
Sale	0,01 g

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

Carica batterica totale	<100.000/gr
Coliformi totali	<500/gr
Muffe e lieviti	<5000/gr
Salmonelle	assenti/25 gr

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

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

Metodo acetone-trico 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 25 kg.

**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.