

Denominazione

Farina di grano tenero "00" S MARRONE

IngredientiFarina di **grano** tenero "00"**Dichiarazione allergeni:**Prodotto derivato da cereali contenenti glutine (**grano**) come ingrediente.Essendo un prodotto naturale di origine agricola può contenere 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.

La farina tipo "00" S soffiate marrone Spadoni viene prodotta miscelando i migliori grani esteri.

A tal proposito si ricorda che il valore intrinseco di una farina dipende dalle proprietà del glutine, dell'amido e dalla presenza di enzimi diastatici (alfa e beta amilasi) presenti naturalmente nella farina stessa.

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 lunga fermentazione (20 ore), lieviti, 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 – fisici⁰:

Umidità	max 15.50 %
Proteine	> 13.50 % s.s.
Glutine	13.50-15.50 % s.s.
Ceneri	< 0.55 %s.s.
pH	5.80-6.40
Falling Number	> 280 sec.
W	340-380
P/L	0.45-0.65

Valori Nutrizionali:

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
Energia	1441kJ / 340kcal
Grassi	1,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	66,3 g
di cui zuccheri	1,5 g
Fibre	2,2 g
Proteine	14,8 g
Sale	0,01 g

Standard Microbiologici⁰:

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

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

Filth Test⁰:

Metodo acetoneitrico G.U.10/8/94 n. 186:

Frammenti totali < 25/50 g

Metodo AOAC

Frammenti totali < 25/50g

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 12 mesi.

Il prodotto non necessita di particolari condizioni di stoccaggio al di fuori delle buone pratiche di conservazione: mantenere il prodotto "in luogo fresco ed asciutto" (temperatura inferiore a 25°C ed umidità relativa compresa tra 50% e 70%), lontano da fonti di calore, dalla luce diretta del sole ed evitando sbalzi termici, non posizionare a contatto con pavimenti, prodotti chimici o prodotti maleodoranti. Per evitare possibili fenomeni di ammuffimento si raccomanda di togliere, prima dello stoccaggio, l'eventuale film estensibile che avvolge i bancali durante il trasporto.

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