

**Denominazione**

Farina di grano tenero tipo "0" MANITOBA TOP QUALITY kg 5

**Ingredienti**Farina di **Grano** tenero tipo "0".**Dichiarazione allergeni:**Prodotto derivato da cereali contenenti glutine (**grano**) come ingrediente.Può contenere **soia, senape, lupini**.**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**

E' stata studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pizza croccante, il cui impasto viene fatto lievitare per tempi maggiori a 24 ore, variabile in relazione alla temperatura e alla quantità di lievito impiegato. La farina tipo "0" MANITOBA (TOP QUALITY) è idonea anche per la tecnologia del freddo e trova impiego per tagli o rinforzi di altre farine.

**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) <sup>0</sup>:**

Umidità	max 15.50 %
Proteine	> 14.00 % s.s.
Glutine	14.00-16.00 % s.s.
Ceneri	< 0.65 % s.s.
pH	5.80-6.40
Falling Number	> 280 sec.
W	350-380
P/L	0.50-0.65
Assorbimento al Farinografo (500u.b.)	min. 60,00 %
Stabilità al Farinografo	> 18 minuti

**Valori Nutrizionali:**

<b>Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto</b>	
Energia	1448kJ / 341kcal
Grassi	1,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	66 g
di cui zuccheri	1,5 g
Fibre	2,2 g
Proteine	15,5 g
Sale	0,01 g

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

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

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

Metodo acetone-trico G.U.10/8/94 n. 186: Frammenti totali &lt; 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	
Lupini 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 5 kg.

**Shelf Life:**

L'articolo viene prodotto per una conservazione non inferiore a 15 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. 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.