

Denominazione

Farina di grano tenero tipo "1" macinata a pietra -300- kg 5

IngredientiFarina di **grano** tenero tipo "1".**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, alterazioni di qualsiasi entità ed origine, 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.

La farina tipo "1" 300 Spadoni viene prodotta miscelando i migliori grani nazionali ed 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 diastasi (alfa e beta amilasi) presenti naturalmente nella farina stessa.

Utilizzo

E' stata studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pizza tradizionale a tempo medio di lievitazione (8-14 ore) variabile in relazione alla temperatura dell'impasto e alla quantità di lievito impiegato. Da consumare previa cottura.

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto	Polvere impalpabile liscia o leggermente granulare, scorrevole al tatto.
Colore	Bianco, omogeneo con presenza di piccole particelle cruscali.
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)¹:**

Umidità	max 15.50 %
Proteine	> 12.50 % s.s.
Glutine	> 12.00 % s.s.
Ceneri	< 0.80 % s.s.
pH	5.80-6.40
Falling Number	> 250 sec.
W	300 ± 10%
P/L	0.50-0.70

VALORI NUTRIZIONALI:

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
Energia	1446kJ / 341kcal
Grassi	1,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	68,5 g
di cui zuccheri	1,0 g
Fibre	4,0 g
Proteine	12,5 g
Sale	0,01 g

Standard Microbiologici¹:

Carica batterica totale	<100.000ufc/g
Coliformi totali	<200ufc/g
Muffe e lieviti	<5000ufc/g
Salmonelle	assenti/25 g

¹Vedi procedure di analisi contenute nel Manuale HACCP. I risultati delle analisi si riferiscono ai valori medi all'atto del confezionamento.

Filth Test ¹:

Metodo acetoneitrico G.U.18/8/94 n° 186: frammenti totali < 25/50 g

Residui ¹:

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 sacchi carta da 5 kg

Shelf Life

La farina viene prodotta 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, il film estensibile che avvolge i bancali durante il trasporto. Prodotto soggetto a calo peso naturale.

¹Vedi procedure di analisi contenute nel Manuale HACCP. I risultati delle analisi si riferiscono ai valori medi all'atto del confezionamento.