

## SCHEMA TECNICA

### Farina di grano tenero tipo "0" denominata "Lievitati"

Rev 0 del 24-11-2020

#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO (DPR 9 febbraio 2001, n. 187)

"E" denominato farina di grano tenero il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Farina molita in Italia e ottenuta da materie prime provenienti da paesi della comunità europea e/o extracomunitari. La presente farina è da considerarsi esclusivamente ad uso professionale"

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Farina di grano tenero tipo "0" <b>Lievitati</b>	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	In luogo areato e asciutto ed esente da insetti infestanti
ETICHETTATURA	Farina di grano tenero Tipo "0" <b>Lievitati</b> , umidità massima 15.50%.	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	Nel caso di prodotto sfuso giorni 60 dalla data del lotto di spedizione. Nel caso di prodotto in sacchi da 12.5 kg si considerano 180 giorni dalla data di confezionamento.
INGREDIENTI	100% Farina di grano tenero		
DESCRIZIONE	La pasticceria è un'arte in cui precisione, metodo ed estetica sono elementi indispensabili. Le nostre farine per pasticceria nascono per dare ai professionisti una materia prima di alta qualità, affidabile e idonea all'uso proposto "Lievitati" nasce per la produzione di lievitati a lunga lievitazione, ideale per la preparazione del lievito madre e i suoi rinfreschi. Ottima per panettoni, pandori, colombe, veneziane, babà. La qualità delle sue proteine dona all'impasto una sorprendente estensibilità e la rende insostituibile nella preparazione di prodotti ricchi e carichi di gusto.		

IDENTIFICAZIONE LOTTO	Il N° lotto è un numero univoco progressivo.
-----------------------	--

MODALITÀ DI CONSEGNA	Sacchi da 12,5 kg
----------------------	-------------------

CARATTERISTICHE CHIMICHE	Valore std	Valore min	Valore max
Umidità (%)	14,50	--	15.50
Ceneri (% s.s.)	--	--	0.65
Proteine Nx 5,70 (% s.s.)	14,5	14,0	15,5
Glutine(% s.s.)	12,5	12,5	13,5
W (Joule - 4)	400	380	420
P/L	0.6	0,55	0,65
Assorbimento t.q. (%)	60,0	58,0	62,0
Stabilità (min.)	24,0	20,0	28,0
Falling number (sec.)	350	330	370

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Valore
Carica batterica totale (ufc/g)	max 100.000
Lieviti (ufc/g)	max 1.000
Muffe (ufc/g)	max 1.000
Stafilococchi coag. pos. (ufc/g)	< 10
<i>Escherichia Coli</i> (ufc/g)	< 10
<i>Bacillus Cereus</i> (ufc/g)	< 100
Salmonella spp (ufc/25g)	Assente
Coliformi Totali (ufc/g)	<1000



FILTH TEST	Valore
Frammenti di insetto (n°/50 g)	< 35
Peli di roditori o loro frammenti (n°/50 g)	assenti

METALLI PESANTI	Valore	Rif. di legge
Piombo (Pb) (ppm)	≤ 0,2	Reg. CE n° 1881/2006
Cadmio (Cd) (ppm)	≤ 0,1	

MICOTOSSINE	Valore	Rif. di legge
Aflatossine totali (B1-B2-G1-G2) (ppb)	≤ 4	Reg. CE 1881/2006
Aflatossina B1 (ppb)	≤ 2	
Zearalenone (ppb)	≤ 75	
Deossinivalenolo (DON) (ppb)	≤ 750	
Ocratossina A (ppb)	≤ 3	
OGM	Assenti	

RESIDUI FITOFARMACI	Valore	Valore di legge
Residui fitofarmaci (ppm)	Nei limiti di legge	Reg. CE 396/2005 e succ. modifiche

#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori Nutrizionali per 100g	Unità di misura	Valore
<b>Energia</b>	Kj-kcal	1507/356
<b>Grassi</b>	g	2
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	g	0,4
<b>Carboidrati</b>	g	70
<b>di cui zuccheri</b>	g	0,6
<b>Fibre</b>	g	2,8
<b>Proteine</b>	g	13,5
<b>Sale</b>	g	0,005



Rev. 00 del 22/02/2016

## SCHEDA INTOLLERANZE ALIMENTARI

**NOME PRODOTTO** : FARINA DI GRANO TENERO

**Allergeni normati dalla legislazione vigente (Reg. EU 1169/2011)**

<b>Presence or absence of allergens/Presenza o assenza di allergeni</b>	
<b>Instruction/Istruzioni:</b>	<b>1 = contains/contiene <u>come ingrediente</u></b>
	<b>2 = may contain/ può contenere <u>da cross contamination</u></b>
	<b>- = doesn't contain/non contiene</b>

- Milk and products thereof/Latte e derivati
  
- Egg and products thereof/Uova e derivati
  
- 2 Soy products thereof / Soia e prodotti a base di soia
  
- 1 Cereals containing gluten and products thereof/Cereali contenenti glutine e derivati
  
- Fish and products thereof/Pesce e derivati
  
- Crustaceans and products thereof/Crostacei e derivati
  
- Shellfish and molluscs/Frutti di mare e molluschi
  
- Nuts/Frutta in guscio
  
- Peanuts and products thereof/Arachidi e derivati
  
- Sesame seeds and products thereof/Semi di sesamo e derivati
  
- Celery products thereof/Sedano e prodotti a base di sedano
  
- Mustard and products thereof/Senape e derivati
  
- Lupin products thereof/Lupino e prodotti a base di lupino
  
- SO2 and sulphites > 10 ppm/SO2 e solfiti > 10 ppm