

Denominazione

Farina di grano tenero tipo "00" PZ2 – kg 25

IngredientiFarina di **grano** tenero tipo "00"**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.

Utilizzo

Questa farina dà i migliori risultati nella preparazione di pizza soffice tradizionale, il cui impasto può essere fatto lievitare per tempi brevi, dalle 4 alle 6 ore, variabile in relazione alla temperatura e alla quantità di lievito impiegato.

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) ⁰:

Umidità	max 15.50 %
Proteine	> 11.00% s.s.
Glutine	11.00-12.50 %s.s.
Ceneri	< 0.55 %s.s.
pH	5.80-6.40
Falling Number	> 250 sec.
W	195-215
P/L	0.45-0.60
Assorbimento al Farinografo (500u.b.)	min. 54,00 %
Stabilità al Farinografo	> 6 minuti

Valori Nutrizionali⁰:

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	
Energia	1458kJ / 344kcal
Grassi	1,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	70,8 g
di cui zuccheri	1,4 g
Fibre	1,7 g
Proteine	12,0 g
Sale	0,01 g

Standard Microbiologici ⁰:

Carica batterica totale	<50.000/gr
Coliformi totali	<100/gr
Muffe e lieviti	<2000/gr
Salmonelle	assenti/25 gr

Filth Test ⁰:

Metodo acetoneitrico G.U.10/8/94 n. 186: Frammenti totali < 25/50 g

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	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 organismi geneticamente modificati, in conformità alla vigente normativa.

Imballaggio

Confezione in sacchetto carta da kg 25.

Shelf Life

La farina viene prodotta per una conservazione non inferiore a dodici mesi. Si consiglia di conservare in luogo fresco e asciutto. Prodotto soggetto a calo peso naturale.

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