

INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Denominazione legale o di vendita:
Descrizione prodotto:

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani teneri liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità e conformi alla legislazione vigente. La presente farina ha un aspetto polverulento priva di grumi, è esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura ed in particolare di muffa e rancido.

Informazioni tecniche

Farina a ridotto contenuto di ceneri speciale per pasta fresca. Lascia gli impasti chiari ed evita ingrigimento. Setosa al tatto, è veloce da impastare e da amalgamare. Con diversi rapporti di acqua e uova adegua le proprie prestazioni a tutte le sollecitazioni: dalla più leggera e manuale alla più intensa e meccanica.

Metodo d'impiego

L'utilizzo emiliano richiede 1 uovo (circa 60 gr) per etto di farina, ma può essere lavorata solo con i tuorli, alla piemontese, solo con albume (circa 10) per pasta ripiena in grado di custodire farce molto cremose, solo con acqua.

Prodotto in: ITALIA
Codice EAN: 8 021274 005029
Codice tariffa doganale: 110100159100
Formato: 2 Kg

MODALITA' D'IMPIEGO

Modalità operative:

L'utilizzo emiliano richiede 1 uovo (circa 60 gr) per etto di farina, ma può essere lavorata solo con i tuorli, alla piemontese, solo con albume (circa 10) per pasta ripiena in grado di custodire farce molto cremose, solo con acqua.

Un utilizzo in più

Oltre che per pasta fresca offre risultati eccellenti nella preparazione di biscotti, gnocchi, pasta fillo e pasta brisé, ed è indicata per impasti a brevissime lievitazioni.

Ottima per pani sottili tipo piadine e caserecci a bassa o nulla fermentazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| Descrizione | |
|-------------|--|
| Odore | Tipico, senza sentore di rancido o muffa |
| Colore | Tipico |
| Sapore | Tipico, privo di note estranee |

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

| Descrizione | Unità di misura | Valore | Tolleranza |
|--------------------------|-----------------|--------|------------|
| Umidità | % | 15.5 | MAX |
| Ceneri (s.s.) | % | 0.36 | MAX |
| Proteine (Nx5.70 - s.s.) | % | 11.5 | MIN |
| Indice di Hagberg (F.N.) | secondi | 300 | MIN |

TABELLA NUTRIZIONALE

| Nutriente | Valore per 100g | U.M. |
|---------------------|-----------------|--------------|
| Energia Kjoule | 1437 | Chilojoule |
| Energia Kcalorie | 339 | Chilocalorie |
| Grassi totali | 0.9 | Grammi |
| Acidi grassi saturi | 0 | Grammi |
| Carboidrati | 70 | Grammi |
| di cui zuccheri | 1.5 | Grammi |
| Fibre | 2 | Grammi |
| Proteine | 11 | Grammi |
| Sale | 0 | Grammi |

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

| | |
|--|---|
| Conservazione: | Il prodotto deve essere conservato: in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale e la data di utilizzo riportata sulla confezione. |
| Termine minimo di conservazione: | 12 mesi |
| Condizioni particolari di stoccaggio: | Per il prodotto consegnato in bancali: si raccomanda di rimuovere il cellophane di rivestimento protettivo prima di immagazzinare il bancale, per evitare la formazione di muffe. |

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

| | |
|--------------------|---|
| Confezione: | Imballi idonei al contatto con gli alimenti |
|--------------------|---|

CONDIZIONI DI TRASPORTO

| | |
|-------------------|--|
| Trasporto: | Il trasporto è da effettuarsi tramite mezzo pulito, non refrigerato, integro, inodore, senza ruggine, muffa e umidità, idoneo al trasporto di sfarinati per l'alimentazione umana. |
|-------------------|--|

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| Contaminante | Unità di misura | Limite | Tolleranza | Quantità di riferimento |
|--|-----------------|---------|------------|-------------------------|
| Carica batterica mesofila aerobia totale | u.f.c. | 100000 | max | in 1 g |
| Muffe | u.f.c. | 1000 | max | in 1 g |
| Lieviti | u.f.c. | 1000 | max | in 1 g |
| Enterobatteri totali | u.f.c. | 1000 | max | in 1 g |
| E.Coli | u.f.c. | 10 | max | in 1 g |
| Salmonella | u.f.c. | Assente | | in 25 g |
| Stafilococchi coagulasi positivi | u.f.c. | 25 | max | in 1 g |

CARATTERISTICHE CHIMICHE

| Contaminante | Unità di misura | Limite | Tolleranza | Quantità di riferimento |
|------------------------|-----------------|--------|------------|-------------------------|
| Cd | ppb | 200 | max | Limite di legge |
| Pb | ppb | 200 | max | Limite di legge |
| Aflatossine totali | ppb | 4 | max | Limite di legge |
| Aflatossina B1 | ppb | 2 | max | Limite di legge |
| Deossinivalenolo (DON) | ppb | 750 | max | Limite di legge |
| Zearalenone | ppb | 75 | max | Limite di legge |
| Ocratossina A | ppb | 3 | max | Limite di legge |
| Residui di fitofarmaci | | | | Limite di legge |

CARATTERISTICHE PARTICELLARI

| Contaminante | Unità di misura | Limite | Tolleranza | Quantità di riferimento |
|--|-----------------|---------|------------|-------------------------|
| Corpi estranei metallici e non metallici | | Assenti | | |

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

| Contaminante | Unità di misura | Limite | Tolleranza | Quantità di riferimento |
|------------------------------------|-----------------|---------|------------|-------------------------|
| Insetti e acari (vivi e/o morti) | | Assenti | | |
| Frammenti di insetti | n° | 25 | max | in 50g |
| Roditori, volatili e altri animali | | Assenti | | |
| Peli di roditori | n° | Assenti | | in 50g |

ALLERGENI

| Allergene | Stato | Origine |
|---|----------------------------|---------|
| Cereali contenenti glutine | Presente | Grano |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | Assente | |
| Uova e prodotti a base di uova | Presente come contaminante | |
| Pesce e prodotti a base di pesce | Assente | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | Assente | |
| Soia e prodotti a base di soia | Presente come contaminante | Soia |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | Presente come contaminante | |
| Frutta a guscio | Assente | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | Assente | |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | Presente come contaminante | |
| Anidride solforosa e solfiti | Assente | |
| Lupini e prodotti a base di lupini | Assente | |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | Assente | |
| Senape e prodotti a base di senape | Assente | |

Rif. Legge: REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

DISPOSIZIONI DI LEGGE

| | |
|---|--|
| HACCP: | In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i. |
| Tracciabilità: | In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i. |
| OGM: | In ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene e non proviene da organismi geneticamente modificati |
| Radiazioni ionizzanti: | Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti |
| Imballaggi: | Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio delle merci di nostra produzione e commercializzazione rispettano i requisiti della normativa Europea vigente (Reg (CE) 2023/2006 e Reg. (CE) 1935/2004) e sono quindi adatti ad entrare in contatto con merce alimentare |
| Dichiarazione vegan: | Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale ed è adatto per l'alimentazione vegana |
| Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati: | il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati |

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative Italiane ed Europee vigenti in materia

Firma di approvazione:

Stefano Mattioli - RGQ