

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO 14.26

Versione 1- 29/4/2024

PRODOTTO	FARINA "INTEGRALE "DI GRANO TENERO
Ingredienti	Farine di grano tenero "Integrale"
Impiego	Farina di grano tenero integrale arricchito in crusca a foglia larga ricca dello strato nobile del frumento (aleuronico) ottenuto da miscele di grani selezionati e precedentemente decorticati al fine di garantire salubrità e qualità igienico sanitaria. Consigliato per la realizzazione di prodotti da forno lievitati e non lievitati in grado di assorbire alte percentuali di acqua garantendo la stessa tenuta.
Modalità d'uso	Impasti a lievitazione diretta con 2 - 4 ore di lievitazione e T °C 24±3 : i tempi di lievitazione sono indicativi e variano in funzione delle condizioni produttive, delle caratteristiche dei lieviti impiegati e della temperatura ambiente.
Confezione	5 Kg e 25 Kg
Imballo	Sacchi in multistrato a valvola in carta e polietilene per alimenti
Lotto ed EAN13	Identificati sulla confezione d'imballo
Scadenza	6 mesi dalla macinazione
Allergeni	GLUTINE – SOIA – SENAPE
Conservazione	In luogo fresco, areato e asciutto evitando l'esposizione diretta ai raggi solari

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per100g di prodotto edibile)

ENERGIA	354 kcal	1480 kj
GRASSI	2,5 g	
Di cui acidi grassi saturi	0,4 g	
CARBOIDRATI	72 g	
Di cui zuccheri	0,3 g	
FIBRE	10 g	
PROTEINE	12 g	
SALE	0,5 g	

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE, REOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

Parametro	Valore	Tolleranza	U.M.	Metodo
Umidità	15.5	max	%	UNI EN ISO 712 : 2010
Ceneri	1.70	max	% S.S.	UNI EN ISO 2171 : 210
Proteine (N*5.70)	12.0	min	% S.S.	D.M. 23/07/94
Glutine secco	9.5	min	% S.S.	ICC n.137/1
Falling number	300	± 50	Sec.	ISO 3093:1974
Alveografo di Chopin	P/L	1.50	± 0.50	AACC 54-30A, ICC 121, ISO 27971
	W	220	± 20	
Estentografo di Brabender	Energia	/	min	ISO 5530 – 1 del 1997
	Estensibilità	/	min	
Fariografo Brabender	Assorbimento H ₂ O	58	min	ISO 5530 – 1 del 1997
	Stabilità	3	min	
Filth test	frammenti insetti	25	max	n°/ 50 g
	pele di roditori	assenti	max	n°/ 50 g
Carica batterica totale	10 ⁵	max	(UFC/g)	UNI EN ISO 4833 -1 : 2022
Enterobatteriacee	10 ³	max	(UFC/g)	UNI EN ISO 21528 -2 : 2017
Escherichia Coli	10 ²	max	(UFC/g)	ISO 16649 -2 : 2010
Staphilococcus aureus	10 ³	max	(UFC/g)	UNI EN ISO 6888-1 : 2021
Lieviti e Muffe	5 x 10 ³	max	(UFC/g)	ISO 21527-1:2008
Salmonelle	assenti	max	(25/g)	UNI EN ISO 6579 -1 : 2020
LIMITI DI LEGGE				
Aflatossine totali (B1/B2/G1/G2)	4	max	µg/Kg	Reg. UE ISO 6579 -1 : 2020
Aflatossina B1	2	max	µg/Kg	
Ocratossina A	3	max	µg/Kg	
Deossivalenolo (DON)	750	max	µg/Kg	
Zearaleone	75	max	µg/Kg	
Piombo	0.2	max	mg/Kg	
Cadmio	0.1	max	mg/Kg	
Presenza di OGM	(NO OGM)			