

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO 8.26

Versione 1- 29/4/2024

PRODOTTO	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" MANITOBA
Ingredienti	Farine di grano tenero "0"
Impiego	Consigliato per la realizzazione di prodotti lievitati e non lievitati come croissant e babà, sfogliatelle e cialde, utilizzata per correggere farine di qualità inferiori, è ideale per la realizzazione di bighe ed è in grado di assorbire alte percentuali di acqua garantendo sempre la stessa tenuta
Modalità d'uso	Impasti a lunga e lunghissima lievitazione (> 18 ore) con eccellenti performance nella tecnologia del freddo: i tempi di lievitazione sono indicativi e variano in funzione delle condizioni produttive, delle caratteristiche dei lieviti impiegati e della temperatura ambiente.
Confezione	1 kg- 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	12 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	353 kcal 1472 kj
GRASSI	1 g
Di cui acidi grassi saturi	0,3 g
CARBOIDRATI	71 g
Di cui zuccheri	1 g
FIBRE	2 g
PROTEINE	15,5 g
SALE	0,0 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE, REOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

Parametro	Valore	Tolleranza	U.M.	Metodo
Umidità	15.5	max	%	UNI EN ISO 712 : 2010
Ceneri	0.65	max	% S.S.	UNI EN ISO 2171 : 210
Proteine (N*5.70)	15,5	min	% S.S.	D.M. 23/07/94
Glutine secco	13	min	% S.S.	ICC n.137/1
Falling number	400	± 50	Sec.	ISO 3093:1974
Alveografo di Chopin	P/L	0.50	± 0.20	AACC 54-30A, ICC 121, ISO 27971
	W	420	± 40	
Estentografo di Brabender	Energia	170	min	ISO 5530 – 1 del 1997
	Estensibilità	200	min	
Fariografo Brabender	Assorbimento H ₂ O	58	min	ISO 5530 – 1 del 1997
	Stabilità	18	min	
Filth test	frammenti insetti	25	max	G.U.18/8/94 ; D.M. 12/01/99 suppl. 5
	peli di roditori	assenti	max	
Carica batterica totale	10 ⁵	max	(UFC/g)	UNI EN ISO 4833 -1 : 2022
Enterobatteriacee	10 ³	max	(UFC/g)	UNI EN ISO 21528 -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 2023 / 915
Aflatossina B1	2	max	µg/Kg	
Ocratossina A	3	max	µg/Kg	
Deossinivalenolo (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)			