

Denominazione

FARINA INTEGRALE di grano tenero

IngredientiFarina di **grano** tenero tipo "INTEGRALE"Può contenere tracce di **Soia**.**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, da alterazioni di qualsiasi entità ed origine, da 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.

Il consumo di carboidrati unitamente a fibra naturale è consigliato nella scienza per la nutrizione per il ridotto apporto calorico rispetto ai prodotti ottenuti con farine raffinate e per la facilitazione imposta al transito intestinale.

Utilizzo

Questa farina dà i migliori risultati nella preparazione di prodotti integrale quali pane rustico, biscotti integrali all'olio e crostata con mele e frutti di bosco, pizza in teglia e grissini.

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto	Polvere granulare con particelle cruscali
Colore	Scuro con particelle cruscali di tonalità e colorazioni marrone
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 ⁰:

Umidità	< 15.50 %
Proteine	> 12.00 % s.s.
Glutine	10.00-11.50 % s.s.
Ceneri	1.30-1.70 % s.s.
pH	5.80-6.40
Falling Number	> 250 sec.
W (Valori della farina di base)	200-240
P/L (Valori della farina di base)	0.45-0.60

VALORI NUTRIZIONALI¹:

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	
Energia	1427kJ / 337kcal
Grassi	1,9 g
di cui acidi grassi saturi	0,5 g
Carboidrati	64 g
di cui zuccheri	2,0 g
Fibre	7,6 g
Proteine	12,2 g
Sale	0,01 g

Standard Microbiologici ⁰:

Carica batterica totale	<100.000/gr
Coliformi totali	<500/gr
Muffe e lieviti	<5000/gr
Salmonelle	assenti/25 gr

Filth Test ⁰:

Metodo acetone-nitrico G.U.18/8/94 n° 186	frammenti totali <25/50 gr
--	----------------------------



SCHEDA TECNICA: FARINA DI GRANO TENERO TIPO "INTEGRALE" GRAN MUGNAIO SPADONI	CF15/04 12/04/2016
---	-------------------------------------

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.

Imballaggio

Confezione in sacchetto carta kraft da 1 kg., fardello termosaldato da 10 confezioni, pallettizzato in 88 fardelli su pedana 80x120cm.

Shelf Life

Non inferiore a nove mesi, conservato al riparo dal calore e dall'umidità. Tale risultato è raggiunto con l'utilizzazione di entoleter in linea che frantumano per forza centrifuga le eventuali uova di insetto. 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.