

- SCHEDA TECNICA -

Rev. 2 del 01/09/2024

FARINA DI GRANO TENERO

TIPO "0 TOSCANO"

Caratteristiche generali:

La farina di grano tenero, o farina, è il prodotto ottenuto dalla macinazione e abburattamento del grano tenero, liberato dalle impurità, e conforme alla legge n° 580 del 04 Luglio 1967 e successive modifiche. La produzione avviene rispettando la naturalità della materia prima, senza aggiunta di sostanze antimicrobiche, conservanti, coloranti, additivi o coadiuvanti tecnologici. Rigorosi controlli qualità sono eseguiti giornalmente nel laboratorio analisi interno sia sul GRANO sia sulla FARINA. Sono accertate le qualità molitorie e panificabili del grano e le qualità panificabili della farina.

Indicazioni d'uso:

Farina ideale per impasti diretti con brevi tempi di riposo.
Indicata per la produzione di pane toscano e pane comune.
Adatta nell'impiego in impasti con pasta di riporto.

Conservazione:

Conservare in luogo fresco e asciutto fino alla scadenza fissata a 10 mesi dalla data di produzione.

Condizioni di imballaggio:

Sacchi di carta da 25/5/1 Kg.

Caratteristiche Organolettiche:

ASPETTO:	LISCIO O SOLO LEGGERMENTE GRANULOSO
COLORE:	BIANCO SENZA COLORI ESTRANEI
ODORE:	NEUTRO CON PUNTA VEGETALE, ESENTE DA ODORE RANCIDO
SAPORE:	NEUTRO TIPICO DELLA FARINA, ESENTE DA NOTE ACIDULE

Caratteristiche Chimico-Fisiche:

UMIDITA':	< 15,0 % (max)
CENERI:	< 0,65 % (max)
PROTEINE:	> 10,5 % (min)

Caratteristiche Reologiche:

INDICE DI CADUTA – FALLING NUMBER:	≥ 300
W (LAVORO DI DEFORMAZIONE):	190 – 210 (min-max)
P/L (RAPPORTO TENUTA ELASTICITA'):	0,50 – 0,60 (min-max)
A (ASSORBIMENTO ACQUA):	> 53%
B (TEMPO DI SVILUPPO):	1' - 2'
C-D (TEMPO DI STABILITA'):	> 5 minuti

FILTH TEST:

INSETTI INTERI O LORO FRAMMENTI	< 5 su 50 gr
ACARI O LORO FRAMMENTI	≤ 1 su 50 gr
FIBRE TESSILI	≤ 1 su 50 gr
PELI DI RODITORI O LORO FRAMMENTI	≤ 1 su 50 gr

Caratteristiche Analitiche:

MICOTOSSINE: Reg.(CE) n. 2023/915 e SMI	
DEOSSINIVALENOLO	Assenti o < a 600 µg/Kg
OCRATOSSINA	Assenti o < a 3 µg/Kg
AFLATOSSINA B1	Assenti o < a 2 µg/Kg
AFLATOSSINA B2	Assenti o < a 2 µg/Kg
AFLATOSSINA G1)	Assenti o < a 2 µg/Kg
AFLATOSSINA G2	Assenti o < a 2 µg/Kg
AFLATOSSINE TOTALI	Assenti o < a 4 µg/Kg
MULTIRESIDUALE: Reg.(CE) n. 396/2005 e SMI	
INSETTICIDI	INFERIORI AL LIMITE
ACARICIDI	INFERIORI AL LIMITE
ERBICIDI	INFERIORI AL LIMITE
FUNGICIDI	INFERIORI AL LIMITE
METALLI: Reg.(CE) n. 2023/915 e SMI	
CADMIO	< 0,10 mg/Kg
PIOMBO	< 0,20 mg/Kg

Caratteristiche Microbiologiche:

CONTA MICROBICA A 30°C	< 1,0 x 10 ⁵ ufc/g
MUFFE	< 1,0 x 10 ² ufc/g
LIEVITI	< 1,0 x 10 ² ufc/g
CONTA SOLFITO RIDUTTORI A 37°C	< 1,0 x 10 ² ufc/g

Valori Nutrizionali e Allergeni (Reg (UE) N. 1169/2011):

Il prodotto contiene **GLUTINE** e può contenere tracce accidentali di **Soia e Senape**.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

ENERGIA	Kcal 340
	KJ 1423
PROTEINE	11,00 g
CARBOIDRATI	76,00 g
Di cui ZUCCHERI	1,70 g
GRASSI TOTALI	0,90 g
Di cui SATURI	0,30 g
FIBRE	2,30 g
SALE	< 0,003 g