

INFORMAZIONI PRODOTTO

LINEA PASTICCERIA	
Imballo:	
Denominazione legale o di vendita prodotto:	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" LIEVITATI PL
Descrizione prodotto:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione vigente.
Caratteristiche organolettiche:	Il prodotto si presenta di aspetto impalpabile, polverulento, di colore bianco con assenza di tonalità estranee, esente da odori sgradevoli (rancido, acido, stantio, muffa), dal sapore proprio e gradevole e privo di alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni e contaminazioni da parassiti animali o vegetali.
Informazioni tecniche:	Questa farina presenta un'elevata elasticità abbinata ad una buona capacità di idratazione. Permette di ottenere prodotti finiti soffici e con alveolatura regolare e fine. Mantiene inalterate le caratteristiche del prodotto finito se si produce utilizzando la tecnologia del freddo. Si presta alla preparazione di impasti indiretti, per ottenere krapfen, croissant e altri impasti lievitati che prevedono lunghe lievitazioni. Contiene acido L-ascorbico (E300) e aggiunta di glutine.
Cereali impiegati:	Miscela di grani teneri nazionali e/o europei e/o extraeuropei.
Prodotto in:	ITALIA
Formato:	25 Kg, Sfusa.

PROPRIETA' CHIMICO FISICHE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo di prova
Umidità	%	15.5	MAX	Metodo Buhler
Glutine (s.s.)	%	11	-0.5/+0.5	ICC Standard no. 155 AACC Method 38-12
Ceneri (s.s.)	%	0.55	MAX	UNI EN ISO 2171 (2010)
Amilogramma (punto massimo di gelatinizzazione)	U.A.	900	MIN	ICC-Standard no. 126/1, ISO 7973, AACC Method no. 22-10

ALVEOGRAMMA

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo di prova
W	E-4 Joule	350/390	-20/+20	ICC-Standard no. 121 ISO 27971
P/L	mm H ₂ O/mm	0.90/1.00	-0.10/+0.10	

FARINOGRAMMA

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo di prova
Assorbimento (corretto a 14.0%)	%	58	MIN	ICC-Standard no. 115/1, AACC Method no. 54-21, ISO 5530-1
Stabilità	Minuti	10	MIN	

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Tipo di analisi	Unità di misura	Limite	Metodo di prova
Conta microorganismi a 30° C	u.f.c./g	$10^4 \leq x < 10^5$	UNI EN ISO 4833-1 2013/Amd (2022)
Conta stafilococchi coagulasi positivi	u.f.c./g	$10^2 \leq x < 10^4$	UNI EN ISO 6882-2 (2021)
Conta coliformi	u.f.c./g	$10^3 \leq x < 10^4$	AFNORBRD 07/08 – 12/04
E.Coli	u.f.c./g	$10 \leq x < 10^2$	ISO 16649-2 (2010)
Muffe	u.f.c./g	$10^3 \leq x \leq 10^4$	ISO 21527-2 (2008)
Lieviti	u.f.c./g	$10^3 \leq x \leq 10^4$	ISO 21527-2 (2008)
Bacillus cereus	u.f.c./g	$10^2 \leq x < 10^4$	UNI EN ISO 7932 (2020)
Salmonella spp.	u.f.c./g	Assente in 25 g	AFNOR SOL 37/01 – 06/13
Listeria monocytogenes	u.f.c./g	Assente in 25 g	AFNORBKR 23/02 – 11/02

PARAMETRI CHIMICO BIOLOGICI

Tipo di analisi	Unità di misura	Limite	Metodo di prova
Aflatossine totali	ppb	< 4	MP.2360:R1.2023
Aflatossina B1	ppb	< 2	
Ocratossina A	ppb	< 3	
DON	ppb	< 750	
Zearalenone	ppb	< 75	
Cadmio	ppm	< 0.1	UNI EN 13805:2014 + UNI EN 15763:2010
Piombo	ppm	< 0.2	
Residui fitosanitari	ppb	Entro i limiti di legge	UNI EN ISO 15662 (2009)
Filth test	n. frammenti insetti/ 50 g	< 25	DM 12/01/1999 GU n64 18/03/1999 All 1.
Filth test	n. peliratto/ 50 g	< 1	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Nutriente	Valore
Energia (Kj)	1445
Energia (Kcal.)	341
Grassi	1.4
di cui saturi	0.3
Carboidrati	66.3
di cui zuccheri	0.2
Fibre	3
Proteine	14.2
Sale	0.02

ALLERGENI

Rif. Legge: Reg. UE n. 1196/11	Stato	Origine
Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	Presente	Grano
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	
Uova e prodotti a base di uova	Assente	
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	
Soia e prodotti a base di soia	Possibile contaminante	Campo
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Assente	
Frutta a guscio	Assente	
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
Senape e prodotti a base di senape	Possibile contaminante	Campo
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	Possibile contaminante	Contaminazione crociata accidentale
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/kg espressi come SO ₂	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	

CONSERVAZIONE

Modalità di conservazione:	Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco, pulito ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%.
Termine minimo di conservazione:	12 mesi merce in sacco, 6 mesi merce sfusa.
Condizioni particolari di stoccaggio:	Per prodotto consegnato in bancali si raccomanda di rimuovere il cellophane protettivo prima dello stoccaggio per evitare formazione di muffe.

PACKAGING

Confezione:	Il materiale di confezionamento utilizzato è costituito da carta e polietilene ed è conforme alla legislazione vigente (Reg. 1935/2004/CE; Decreto min. 21/03/1973 e smi; DPR 777/82 e smi; Direttiva 94/62/CE e smi e Regolamento UE 10/2011 e smi).
--------------------	---

TRASPORTO

Rinfusa:	Il trasporto alla rinfusa viene effettuato utilizzando cisterne adibite al trasporto degli sfarinati (legge 580 del 04/07/1967). Quantità minima 30 quintali.
Pallet:	Bancali da 10 quintali.

DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP:	In ottemperanza al Reg. CE n. 852/04 e s.m.i.
Tracciabilità:	In ottemperanza al Reg. CE n. 178/02 e s.m.i.
OGM:	In ottemperanza al Reg. CE n. 1829/03 e 1830/03 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 e sono quindi adatti ad entrare in contatto con merce alimentare.
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.	

SISTEMA GESTIONE QUALITA'

UNI EN ISO 9001:2015	Certificato CSQA n. 41474
FSSC 22000	Certificato CSQA n. 56853
UNI EN ISO 22005:2008	Certificato CSQA n. 56852
Biologico	Certificato Suolo e Salute n. 05-02481-0001