

## INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Denominazione legale o di vendita:

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

Descrizione prodotto:

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani teneri liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità e conformi alla legislazione vigente. La presente farina ha un aspetto polverulento priva di grumi, è esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura ed in particolare di muffa e rancido.

Informazioni tecniche

MORBIDA ED ELASTICA

**Farina ideale per prodotti da forno a lunga lievitazione come panettoni, veneziane, focacce, pandori.**

Favorisce l'amalgama degli impasti con ingredienti ricchi e grassi. Capace di garantire una fermentazione equilibrata durante tutte le ore di lievitazione, senza apportare tenacità agli impasti. Dona morbidezza e texture ai lievitati senza difetti strutturali. Bilanciata, morbida e naturalmente robusta, esprime il connubio tra necessità tecniche ed esigenze professionali.

Prodotto in:

ITALIA

Codice EAN:

8 021274409100

Codice tariffa doganale:

110100159100

Formato:

10 kg

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| Descrizione |  |
|-------------|--|
| Odore       | Tipico, senza sentore di rancido o muffa |
| Colore      | Tipico                                   |
| Sapore      | Tipico, privo di note estranee           |

## CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

| Descrizione              | Unità di misura | Valore | Tolleranza |
|--------------------------|-----------------|--------|------------|
| Umidità                  | %               | 15.5   | MAX        |
| Ceneri (s.s.)            | %               | 0.55   | MAX        |
| Proteine (Nx5.70 - s.s.) | %               | 14.0   | MIN        |
| Indice di Hagberg (F.N.) | secondi         | 280    | MIN        |
| Amilogramma (t.q.)       | Max U.A.        | 1000   | 200        |

## ESTENSOGRAMMA

| Descrizione/Riferimento | Unità di misura | Valore | Tolleranza |
|-------------------------|-----------------|--------|------------|
| Energia - 135'          | Cm <sup>2</sup> | 155    | +/-10      |
| Rapporto - 135'         |                 | 1.7    | +/-0.3     |

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA SOCIETA' BENEFIT  
Strada dei Notari, 25/27, 43044, Collecchio ( PR )

Il frumento e le farine sono materie prime vive e nel corso del tempo sono soggette a naturali cambiamenti che possono modificarne le caratteristiche reologiche, pertanto questi ultimi quando indicati nella ST sono da considerarsi indicativi. In molino le miscele farine vengono puntualmente calibrate per garantire le migliori prestazioni nel momento della lavorazione da parte dell'utilizzatore. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.

## FARINOGRAMMA

| Descrizione/Riferimento            | Unità di misura | Valore | Tolleranza |
|------------------------------------|-----------------|--------|------------|
| Assorbimento (corretto a 500 U.F.) | %               | 60     | MIN        |
| Stabilità                          | minuti          | 17     | MIN        |

## ALVEOGRAMMA

| Descrizione/Riferimento | Unità di misura | Valore | Tolleranza |
|-------------------------|-----------------|--------|------------|
| W                       | E-4 joule       | 400    | -10/+30    |
| p/l                     |                 | 0.60   | +/- 0.10   |

**Note:** I valori alveografici sono riportati ai soli fini commerciali. Il riferimento di forza ed estensibilità della farina è rappresentato dalla prova estensografica.

## TABELLA NUTRIZIONALE

| Nutriente                  | Valore per 100g | U.M. |
|----------------------------|-----------------|------|
| Energia                    | 1443            | kJ   |
| Energia                    | 340             | kcal |
| Grassi                     | 0.9             | g    |
| di cui acidi grassi saturi | 0               | g    |
| Carboidrati                | 68              | g    |
| di cui zuccheri            | 1.5             | g    |
| Fibre                      | 2.0             | g    |
| Proteine                   | 14              | g    |
| Sale                       | 0               | g    |

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

**Conservazione:** Il prodotto deve essere conservato: in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale e la data di utilizzo riportata sulla confezione.

**Termine minimo di conservazione:** 12 mesi

**Condizioni particolari di stoccaggio:** Per il prodotto consegnato in bancali: si raccomanda di rimuovere il cellophane di rivestimento protettivo prima di immagazzinare il bancale, per evitare la formazione di muffe.

## MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

**Confezione:** Imballi idonei al contatto con gli alimenti

## CONDIZIONI DI TRASPORTO

**Trasporto:** Il trasporto è da effettuarsi tramite mezzo pulito, non refrigerato, integro, inodore, senza ruggine, muffa e umidità, idoneo al trasporto di sfarinati per l'alimentazione umana.

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| Contaminante                             | Unità di misura | Limite  | Tolleranza | Quantità di riferimento |
|--|-----------------|---------|------------|-------------------------|
| Carica batterica mesofila aerobia totale | u.f.c.          | 100000  | max        | in 1 g                  |
| Muffe                                    | u.f.c.          | 1000    | max        | in 1 g                  |
| Lieviti                                  | u.f.c.          | 1000    | max        | in 1 g                  |
| Enterobatteri totali                     | u.f.c.          | 1000    | max        | in 1 g                  |
| E.Coli                                   | u.f.c.          | 10      | max        | in 1 g                  |
| Salmonella                               | u.f.c.          | Assente |            | in 25 g                 |
| Stafilococchi coagulasi positivi         | u.f.c.          | 25      | max        | in 1 g                  |
| Bacillus cereus                          | u.f.c.          | 100     | max        | In 1 g                  |

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

| Contaminante           | Unità di misura | Limite | Tolleranza | Quantità di riferimento |
|------------------------|-----------------|--------|------------|-------------------------|
| Cd                     | ppb             | 100    | max        | Limite di legge         |
| Pb                     | ppb             | 200    | max        | Limite di legge         |
| Aflatossine totali     | ppb             | 4      | max        | Limite di legge         |
| Aflatossina B1         | ppb             | 2      | max        | Limite di legge         |
| Deossinivalenolo (DON) | ppb             | 600    | max        | Limite di legge         |
| T2/HT2                 | ppb             | 20     | max        | Limite di Legge         |
| Zearalenone            | ppb             | 75     | max        | Limite di legge         |
| Ocratossina A          | ppb             | 3      | max        | Limite di legge         |
| Residui di fitofarmaci |                 |        |            | Limite di legge         |

## CARATTERISTICHE PARTICELLARI

| Contaminante                             | Limite  |
|--|---------|
| Corpi estranei metallici e non metallici | Assenti |

## CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

| Contaminante                       | Unità di misura | Limite  | Tolleranza | Quantità di riferimento |
|------------------------------------|-----------------|---------|------------|-------------------------|
| Insetti e acari (vivi e/o morti)   |                 | Assenti |            |                         |
| Frammenti di insetti               | n°              | 25      | max        | in 50g                  |
| Roditori, volatili e altri animali |                 | Assenti |            |                         |
| Peli di roditori                   | n°              | Assenti |            | in 50g                  |

## ALLERGENI

| Allergene   | Stato                  | Origine   |
|---|------------------------|-----------|
| Cereali contenenti glutine                          | Presente               | Grano (P) |
| 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 |           |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | Assente                |           |
| Frutta a guscio                                     | Assente                |           |
| Sedano e prodotti a base di sedano                  | Assente                |           |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  | Assente                |           |
| Anidride solforosa e solfiti                        | Assente                |           |
| Lupini e prodotti a base di lupini                  | Assente                |           |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi            | Assente                |           |
| Senape e prodotti a base di senape                  | Possibile contaminante |           |

Rif. Legge: REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

## DISPOSIZIONI DI LEGGE

|   |  |
|---|--|
| <b>HACCP:</b>                                       | In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.  |
| <b>Tracciabilità:</b>                               | In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i.  |
| <b>OGM:</b>   | In ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene e non proviene da organismi geneticamente modificati   |
| <b>Radiazioni ionizzanti:</b>                       | Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti  |
| <b>Imballaggi:</b>                                  | Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio delle merci di nostra produzione e commercializzazione rispettano i requisiti della normativa Europea vigente (Reg (CE) 2023/2006 e Reg. (CE) 1935/2004) e sono quindi adatti ad entrare in contatto con merce alimentare |
| <b>Dichiarazione vegan:</b>                         | Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale ed è adatto per l'alimentazione vegana   |
| <b>Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati:</b> | 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

## Revisioni