Denominazione
Farina di grano tenero tipo "00" PZ4 – kg 25

Ingredienti
Farina di **Grano** tenero tipo "00".
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, alterazioni di qualsiasi entità ed origine, 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.

Utilizzo
E' stata studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pizza croccante, il cui impasto possa essere fatto lievitare per tempi molto lunghi (8-18 ore), variabile in relazione alla temperatura e alla quantità di lievito impiegato. Questa farina inoltre risulta adatta per essere manipolata con l'ausilio delle moderne tecnologie del freddo.

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto	Polvere impalpabile liscia o leggermente granulare, scorrevole al tatto.
Colore	Bianco, omogeneo, esente da particelle scure, rossastre, gialle, di tonalità e colorazioni estranee.
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 (Valori medi all'atto del confezionamento) ^{0} :

Umidità	max 15.50 %
Proteine	> 13.50% s.s.
Glutine	13.50-15.50 %s.s.
Ceneri	< 0.55 %s.s.
pH	5.80-6.40
Falling Number	> 250 sec.
W	320-350
P/L	0.45-0.65
Assorbimento al Farinografo (500u.b.)	min. 58,00 %
Stabilità al Farinografo	> 14 minuti

Valori Nutrizionali:

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
Energia	1471kJ / 347kcal
Grassi	1,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	69 g
di cui zuccheri	1,3 g
Fibre	2,0 g
Proteine	14,0 g
Sale	0,01 g

Standard Microbiologici ^{0} :

Carica batterica totale	<100.000/gr
Coliformi totali	<200/gr
Muffe e lieviti	<2000/gr
Salmonelle	assenti/25 gr

Filth Test ^{0} :
Metodo acetonitrico G.U.10/8/94 n. 186: Frammenti totali < 25/50 g

Residui [0] :

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.

Dichiarazione allergeni:

Allergene	Presente come ingrediente	Assente	Contaminazione possibile
Cereali con glutine e derivati	X		
Uova e prodotti di uova e derivati		X	
Pesce e prodotti di pesce e derivati		X	
Crostacei e derivati		X	
Arachidi e derivati		X	
Soia e derivati			X
Latte e derivati		X	
Frutta a guscio e derivati		X	
Sedano e derivati		X	
Senape e derivati		X	
Semi di sesamo e derivati		X	
Anidride solforosa e solfiti		X	
Lupino e derivati		X	
Molluschi e derivati		X	

Informazioni sulla presenza di OGM:

Il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da ingredienti geneticamente modificati, in conformità alla vigente normativa.

Imballaggio

Confezione in sacchetto carta da 25 kg .

Shelf Life

La farina viene prodotta per una conservazione non inferiore a dodici mesi. Si consiglia di conservare in luogo fresco e asciutto. Prodotto soggetto a calo peso naturale.

[0]Vedi procedure di analisi contenute nel Manuale HACCP. I risultati delle analisi si riferiscono ai valori medi all'atto del confezionamento.