

**SCHEDA TECNICA:****"FARINA "00" PER PASTA ANTI-GRUMI GRAN MUGNAIO SPADONI"**
NUOVA FORMULA**CF20N/02**
15/05/2018**DENOMINAZIONE:**

Farina di Grano Tenero tipo "00" ANTI-GRUMI Gran Mugnaio – NUOVA FORMULA - kg 1.
Consigliata per pasta fatta in casa e altre specialità di cucina.

INGREDIENTI:

Farina di **Grano** Tenero tipo "00".

DICHIARAZIONE ALLERGENI:

Prodotto derivato da cereali contenenti glutine (**grano**) come ingrediente.
Essendo un prodotto naturale di origine agricola può contenere tracce di altri vegetali (**soia, senape, lupino**).

CARATTERISTICHE GENERALI:

La farina è il prodotto della macinazione di frumento tenero, privato delle impurità e convenientemente abburattato. 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. La farina tipo "00" per Pasta Antigrumi viene prodotta miscelando i migliori grani nazionali ed esteri. A tal proposito, si ricorda che il valore intrinseco di una farina dipende dalle proprietà del glutine, dell'amido e dalla presenza di enzimi diastatici (alfa e beta amilasi) presenti naturalmente nella farina stessa. La particolare lavorazione rende la farina Antigrumi estremamente scorrevole, con bassissima tendenza a formare grumi. Per ovviare a rischi di presenze estranee nella farina, il prodotto prima dell'insacco è sottoposto a passaggio attraverso magneti e buratti di sicurezza. Questa farina è stata studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pasta fresca tradizionale e al torchio. Riesce, inoltre, ad ottimizzare l'uso delle impastatrici e trafilatrici meccaniche. Il suo basso tenore di ceneri garantisce un prodotto perfetto, che non scurisce e rimane chiaro per più tempo rispetto alle normali farine. I risultati di tenuta sono superiori ma si lavora come una normale farina. Ha un rapporto equilibrato proteine-carboidrati per garantire un prodotto in cottura di volume elevato, elastico, traslucido e ruvido per prendere meglio il sugo, che tiene meglio la cottura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE:

Aspetto: Polvere leggermente granulare o impalpabile liscia, 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 - FISICI¹:

Umidità: Max 15.50%
Proteine: > 9,00 %
Glutine: 8.50-11.50% s.s.
Ceneri: < 0.46% s.s.
pH: 5.80-6.40
Falling Number > 280 sec.

VALORI NUTRIZIONALI:

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
Energia	1456kJ / 343kcal
Grassi	0,9 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	73,5 g
di cui zuccheri	1,5 g
Fibre	1,5 g
Proteine	9,5 g
Sale	0,01 g

¹ Vedi procedure di analisi contenute nel Manuale HACCP. I risultati delle analisi si riferiscono ai valori medi all'atto del confezionamento.

**SCHEDA TECNICA:****"FARINA "00" PER PASTA ANTI-GRUMI GRAN MUGNAIO SPADONI"
NUOVA FORMULA****CF20N/02
15/05/2018****STANDARD MICROBIOLOGICI¹:**

Carica batterica totale	<50.000/gr
Coliformi totali	<200/gr
Muffe e lieviti	<2000/gr
Salmonelle	assenti/25 gr

FILTH TEST¹:

Metodo acetone-trico G.U.10/8/94 n. 186 Frammenti totali < 25/50 g

RESIDUI¹:

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 (ai sensi del Reg.UE n.1169/2011)	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 dell'Unione Europea.

IMBALLAGGIO:

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

SHELF LIFE:

L'articolo viene prodotto per una conservazione non inferiore a quattordici mesi se conservato in luogo fresco e asciutto. Prodotto soggetto a calo peso naturale.

¹ Vedi procedure di analisi contenute nel Manuale HACCP. I risultati delle analisi si riferiscono ai valori medi all'atto del confezionamento.