

**SCHEDA TECNICA:****FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" SPADONI  
FARINA PROFESSIONALE XLL - Extra Lunghe Lievitazioni****CF132/00  
08/07/2022****DENOMINAZIONE:**

Farina di grano tenero tipo "0" XLL kg 5

**INGREDIENTI:**Farina di **grano** tenero tipo "0".**DICHIARAZIONE ALLERGENI:**Prodotto derivato da cereali contenenti glutine (**grano**) come ingrediente.Può contenere **soia, senape, lupini**.**CARATTERISTICHE GENERALI:**

La farina di grano tenero tipo "0" Professionale XLL Spadoni presenta una "forza" alveografica (W) unica che la rende particolarmente adatta per preparazione di pizza con lunghe lievitazioni anche superiori a 72 ore. L'elevato contenuto in proteine di alta qualità tecnologica conferisce a questa farina la possibilità di realizzare impasti ad alta idratazione e per la preparazione di tutti i prodotti lievitati come panettoni e colombe, pane, focacce, brioches ecc.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Aspetto: Farinoso, impalpabile, esente da corpi estranei.  
Colore: Bianco, tipico, omogeneo, esente da particelle di tonalità e colorazioni comunque estranee.  
Odore: Tipico, gradevole, esente da odore di rancido e muffa.  
Sapore: Tipico.

**STANDARD TECNICO-REOLOGICI<sup>1</sup>:**

Alveografo W = 380-400 (+/- 5%)  
PL = 0.60-0.80 (+/- 8%)  
Falling Number: > 250 sec.

**STANDARD CHIMICO-FISICI<sup>1</sup>:**

Umidità: < 15,50%  
Proteine > 15,0 %  
Glutine: > 14,0 % s.s.  
Ceneri: < 0.65% s.s.  
pH: 5.80-6.40

**VALORI NUTRIZIONALI:**

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
Energia	1447kJ / 341kcal
Grassi	1,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	67 g
di cui zuccheri	1,5 g
Fibre	2,2 g
Proteine	15 g
Sale	0,01 g

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

**STANDARD MICROBIOLOGICI<sup>1</sup>:**

Carica batterica totale	<50.000 ufc/g
Coliformi totali	<200 ufc/g
Muffe e lieviti	<5000 ufc/g
Salmonelle	assenti/25 g

**FILTH TEST<sup>1</sup>:**

Metodo acetoneitrico G.U.18/8/94 n. 186 Frammenti totali<25/50g

**RESIDUI<sup>1</sup>:**

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	
Lupini 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 kg 5.

**SHELF LIFE:**

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

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE - STOCCAGGIO:**

Mantenere il prodotto "in luogo fresco ed asciutto" (temperatura inferiore a 25°C ed umidità relativa compresa tra 50% e 70%), lontano da fonti di calore, dalla luce diretta del sole ed evitando sbalzi termici. Non posizionare a contatto con pavimenti, prodotti chimici o prodotti maleodoranti. Per evitare possibili fenomeni di ammuffimento si raccomanda di togliere, prima dello stoccaggio, il film estensibile che avvolge i bancali durante il trasporto. Prodotto soggetto a calo peso naturale.

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