

**Denominazione**

Farina di grano tenero tipo "00" PZ3 – kg 5

**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.

La farina tipo "00" PZ3 Spadoni 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.

**Utilizzo**

E' stata studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pizza tradizionale a tempo medio di lievitazione (6-10 ore) variabile in relazione alla temperatura dell'impasto e alla quantità di lievito impiegato.

**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) <sup>0</sup>:**

|                                       |                   |
|---------------------------------------|-------------------|
| Umidità                               | max 15.50 %       |
| Proteine                              | > 12.50% s.s.     |
| Glutine                               | 12.00-13.00 %s.s. |
| Ceneri                                | < 0.55 %s.s.      |
| pH                                    | 5.80-6.40         |
| Falling Number                        | > 250 sec.        |
| W                                     | 280-310           |
| P/L                                   | 0.45-0.65         |
| Assorbimento al Farinografo (500u.b.) | min. 56,00 %      |
| Stabilità al Farinografo              | > 10 minuti       |

**Valori Nutrizionali:**

| <b>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto</b> |                  |
|---|------------------|
| Energia   | 1458kJ / 344kcal |
| Grassi  | 1,1 g            |
| di cui acidi grassi saturi                            | 0,4 g            |
| Carboidrati   | 69,5 g           |
| di cui zuccheri                                       | 1,3 g            |
| Fibre   | 1,9 g            |
| Proteine  | 13,0 g           |
| Sale  | 0,01 g           |

**Standard Microbiologici <sup>0</sup>:**

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

**Filth Test <sup>0</sup>:**

Metodo acetoneitrico G.U.10/8/94 n. 186: Frammenti totali &lt; 25/50 g

**Residui<sup>0</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                            | Presente<br>come ingrediente | Assente | Contaminazione<br>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 5 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.

<sup>0</sup>Vedi procedure di analisi contenute nel Manuale HACCP. I risultati delle analisi si riferiscono ai valori medi all'atto del confezionamento.