MOLINO Spadoni	**SCHEDA TECNICA:** **FARINA DI GRANO TENERO TIPO "1" 300** **- MACINATA A PIETRA -**	**F5PZ300/03** **15/05/2018**

Denominazione
Farina di grano tenero tipo "1" macinata a pietra -300- kg 5

Ingredienti
Farina di **grano** tenero tipo "1".

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 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 "1" 300 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 diastasici (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 (8-14 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 con presenza di piccole particelle cruscali.
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 al confezionamento)[1] :

Umidità	max 15.50 %
Proteine	> 12.50 % s.s.
Glutine	> 12.00 %s.s.
Ceneri	< 0.80 %s.s.
pH	5.80-6.40
Falling Number	> 250 sec.
W	300 ± 10%
P/L	0.50-0.70

VALORI NUTRIZIONALI:

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
Energia	1446kJ / 341kcal
Grassi	1,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	68,5 g
di cui zuccheri	1,0 g
Fibre	4,0 g
Proteine	12,5 g
Sale	0,01 g

Standard Microbiologici[1] :

Carica batterica totale	<100.000/gr
Coliformi totali	<200/gr
Muffe e lieviti	<5000/gr
Salmonelle	assenti/25 gr

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

Filth Test [1]:
Metodo acetonitrico G.U.18/8/94 n° 186: frammenti totali < 25/50 gr

Residui [1]:

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 sacchi carta da 5 kg

Shelf Life
L'articolo viene prodotto per una conservazione non inferiore a dodici 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.