

Farina di Grano Tenero Tipo 0  
ITALIA FORTE



Codice: 00ITAF | Paese di molitura: ITALIA | 100% Grano tenero ITALIANO

Il prodotto è ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di miscele di grani teneri, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità; non subisce sbiancamento artificiale, non contiene additivi, non contiene coadiuvanti tecnologici. Il prodotto può essere venduto alla rinfusa o in sacchi carta da 25 Kg.

Aspetto:

Polvere, impalpabile,  
priva di grumi e  
scorrevole al tatto

Colore:

Bianco omogeneo

Odore e sapore:

Tipico del frumento,  
gradevole, privo di odori  
estranei

Conservazione /shelf life-TMC:

6 mesi dalla data di produzione.  
Si consiglia di conservare in luogo asciutto e  
aerato, ad una temperatura inferiore a 25 °C.

| CARATTERISTICHE CHIMICO -FISICHE | VALORE          | TOLLERANZA | LEGISLAZIONE            |
|----------------------------------|-----------------|------------|-------------------------|
| Umidità                          | 15,50% sul peso | Max        | D.P.R n.187/01 e s.m.i. |
| Ceneri                           | 0,55% s.s       | Max        | D.P.R n.187/01 e s.m.i. |
| Proteine ( N x 5,7 )             | 13,8% s.s       | Min        | D.P.R n.187/01 e s.m.i. |
| Glutine secco                    | 13,5% s.s       | Min        | ICC 155 AACC 38/12      |
| Falling number                   | 300 secondi     | Min        | ICC 107/1- AACC 56813   |

| CARATTERISTICHE REOLOGICHE | VALORE         | METODO DI ANALISI | CARATTERISTICHE REOLOGICHE              | VALORE        | METODO DI ANALISI |
|----------------------------|----------------|-------------------|-----------------------------------------|---------------|-------------------|
| Alveografo NG: W (10E–4J)  | 350 (+/- 15)   | ISO 5530 – 4      | Farinografo brabender: assorbimento (%) | 57 (+/- 1)    | ISO 5530 – 1      |
| P/L                        | 0,55 (+/- 0,1) | ISO 5530 – 4      | Stabilità CD (min sec)                  | 20' (+/- 30") | ISO 5530 – 1      |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | VALORE             | TOLLERANZA | CONTAMINANTI BIOLOGICI CORPI ESTRANEI | VALORE  | TOLLERANZA |
|---------------------------------|--------------------|------------|---------------------------------------|---------|------------|
| Carica batterica totale         | 50.000 (UFC/g)     | Max        | Frammenti di insetti /50 g            | 35      | Max        |
| Muffe e lieviti                 | 1000 (UFC/g)       | Max        | Peli di roditore /50 g                | Assenti | -          |
| Escherichia coli                | 10 (UFC/g)         | Max        | Corpi estranei /50 g                  | Assenti | -          |
| Salmonella                      | Assente (UFC/ 25g) | -          | Frammenti metallici /50 g             | Assenti | -          |
| Enterobacteriaceae              | 10.000 (UFC/g)     | Max        | Impurità altra natura /50 g           | Assenti | -          |
| Stafilococchi                   | 25 (UFC/g)         | Max        |                                       |         |            |

| CONTAMINANTI CHIMICI           | VALORE          | TOLLERANZA | LEGISLAZIONE                  |
|--------------------------------|-----------------|------------|-------------------------------|
| Deossinivalenolo µg/kg (ppb)   | 600             | Max        | Reg. CE n. 1022/2024 e s.m.i. |
| Zearalenone µg/kg (ppb)        | 75              | Max        | Reg. CE n. 915/2003 e s.m.i.  |
| Aflatossine B1 µg/kg (ppb)     | 2               | Max        | Reg. CE n. 915/2003 e s.m.i.  |
| Aflatossine totali µg/kg (ppb) | 4               | Max        | Reg. CE n. 915/2003 e s.m.i.  |
| Ocratossina A µg/kg (ppb)      | 3               | Max        | Reg. CE n. 915/2003 e s.m.i.  |
| Piombo (mg/Kg)                 | 0,2             | Max        | Reg. CE n. 915/2003 e s.m.i.  |
| Cadmio (mg/Kg)                 | 0,1             | Max        | Reg. CE n. 915/2003 e s.m.i.  |
| Residui antiparassitari        | Limiti di legge | -          | Reg. CE n. 396/05 e s.m.i.    |

| ALLERGENI                                                                                               | LEGISLAZIONE         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Contiene naturalmente <b>GLUTINE</b> .<br>Può contenere tracce di <b>SOIA, SENAPE</b> e <b>LUPINO</b> . | Reg. CE n. 1169/2011 |

| CARATTERISTICHE RIFERITE A 100 g DI PRODOTTO |                  |
|----------------------------------------------|------------------|
| Valore energetico                            | 1430 kJ/337 kcal |
| Grassi                                       | 1,33 g           |
| di cui saturi                                | 0,24 g           |
| Carboidrati                                  | 66 g             |
| di cui zuccheri                              | 1,22 g           |
| Fibre                                        | 2,7 g            |
| Proteine                                     | 13,8 g           |
| Sale                                         | 0 g              |

HACCP: si certifica che la farina di frumento tenero è prodotta secondo i principi HACCP ed in conformità al Reg. CE 852/2004 “Igiene dei prodotti alimentari”