



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

CODICE 802

BRIOCHE

DEFINIZIONE

Farina di Grano Tenero Tipo 00 ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

ORIGINE BOTANICA

Triticum aestivum

ADDITIVI

Assenti

ALLERGENI E OGM

Conforme alla normativa vigente.
Contiene glutine di frumento.
Può contenere tracce di soia, senape.
Non contiene OGM

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE bianco

ODORE caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura

SAPORE proprio e gradevole

ASPETTO impalpabile, assenza di corpi estranei

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità max.	15,50%
Ceneri s.s. max.	0,55%
Glutine umido min.	33 %
Proteine (Nx5.70) s.s min.	13,50%
Falling number	≥ 300 secondi

FILTH TEST

Artropodi vivi o morti	Assenti
Frammenti di insetti	≤ 25n/50g
Peli di roditore	Assenti

RESIDUI FITOFARMACI E RESIDUO METALLI PESANTI

Entro limiti di legge

DESTINAZIONE D'USO

Farina per pasticceria ideale per la produzione di brioche, cornetti, croissant, sfoglia grassa con burro e babà e dolci lievitati regionali. Grazie alla particolare struttura

proteica questa farina per dolci sopporta molto bene l'aggiunta di grassi. Il prodotto finale si presenta di un bel colore chiaro con un notevole sviluppo, pur mantenendo la giusta morbidezza. Anche con il ciclo del freddo conserva inalterate le caratteristiche organolettiche.

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

W	370 ± 20
Assorbimento	≥ 60 %

MICOTOSSINE

Aflatossine B1	≤ 2 ppb
Aflatossine tot.	≤ 4 ppb
Ocratossina A	≤ 3 ppb
Zearalenone	≤ 75 ppb
DON (Deossinivalenolo)	≤ 750 ppb

VALORI IGIENICO-MICROBIOLOGICI

Carica Batterica Totale	≤ 100.000 ufc/g
Muffe	≤ 1000 ufc/g
Lieviti	≤ 1000 ufc/g
Escherichia Coli	≤ 10 ufc/g
Stafilococchi Aurei max.	10 ufc/g
Coliformi totali	≤ 1000 ufc/g
Salmonelle	assenti/25g

CONSERVAZIONE MINIMA

Da consumarsi entro 9 mesi dalla data di confezionamento

CONDIZIONI DI IMBALLAGGIO

Sacchi di carta da 25 Kg

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto

TABELLA NUTRIZIONALE (PER 100g)

ENERGIA	1464 KJ - 345 Kcal
GRASSI	1.6
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0.44
CARBOIDRATI	68.0
DI CUI ZUCCHERI	1.55
PROTEINE	13.8
SALE	0.0
FIBRE	2.5