



SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO
FARINE DI ALTA QUALITA'
TIPOLOGIA

Ed. 01
Rev. 02
Apr. 2013

"00" RINFORZATO ROSSO

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

DATI GENERALI

Dichiarazioni

Prodotto in **ITALIA**
ITALIAN Product

Farina di Grano Tenero

Rif. Legge DPR 09/02/2001, n. 187
Legge 04/07/67 n.580
Reg. (UE) N. 97/2010; Disciplinare Mipaf_24.05.04

Confezionamento

Sacchi : carta-cellulosa poli-accoppiato
ai sensi della normativa alimentare vigente alimenti
Europallet -

Materia prima

Grano Tenero (*triticum aestivum*)

Prodotto Finito



Farina di Grano Tenero

È ottenuta dalla miscela di grani nordamericani e di grani nazionali. Equilibrato risulta il rapporto di estensibilità, di forza ed elasticità. Elevato **valore proteico** e **alto assorbimento** di acqua durante l'impasto rendono tale prodotto idoneo per impasti di lunga lievitazione ed un'ottima resa in pizzeria e panificazione.

Utilizzata per ottenere impasti a pasta morbida, soffice e ad alto valore nutrizionale.

Ideal for processing (soft) and for production of "breadmaking products" and "pizzeria". Crafting: **Italian Breadmaking** ***Italian products***

Ideal for processing and production of "Pasta" with drawing/extrusion. Crafting: **Italian Pasta**, **Italian Pizza** ***Italian products**sheet*

Conservazione

Temperatura di stoccaggio (luogo fresco e aerato e non esposto alla luce diretta solare) optimum: **20÷24 °C**

T.M.C.

Rif.to: **data di insacco** Lotto **Process line /gg. (9 mesi)** Unità **U.C. 25 Kg.**

PROPRIETA' REOLOGICHE



CONTROLLI
LABORATORIO
CHIMICO
REOLOGICO
(internal Lab)

Alveogramma
Chopin

Ind. Panificabilità **W: 300÷330**

Elasticità **P/L: 0,50÷0,60**

Farinogramma
Brabender

Assorbimento: **55÷57**

Stabilità: **12'÷ 14'**

Grado di caduta: **30÷60**

Sviluppo: **2'00"÷ 3'00"**

Elasticità: **16 ÷ 18**

Ind.Valorimetrico: **56÷60**

Indice di Hagberg
Falling Number

Attività Enzimatica:
340 ÷ 360

Glutine secco (%): **12,0 ÷ 13,0**

Parametri **STD PROCESS** **10 ≤ % ≤ 13**

ANALISI DI PRODOTTO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI

(valori medi - riferimento 100 gr. di prodotto finito)

MICRONUTRIENTI

Parametro	Unità di Misura (%)	Parametro	Unità di Misura (%)	SALI MINERALI (valori medi)	VITAMINE (valori medi)
Proteine p/p (N x 6,25)	13,00 ± 0,50	Minerali p/p	0,55 ± 0,30	Calcio	Tiamina (Vit B1)
Lipidi p/p	1,00 ± 0,30	Umidità p/p	14,00 ± 0,50	Fosforo	Riboflavina (Vit B2)
Carboidrati p/p	70,00 ± 3,50	Ceneri p/p – sostanza secca	0,50 ± 0,05	Magnesio	Niacina (Vit PP)
Fibre alimentari p/p	3,00 ± 0,50			Potassio	Vitamina B6
Totale su 100 g. di prodotto finito		Kcal	347,00	Kjoule	1.502,00

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE - FILTH TEST

Valore biologico del Filth test

Regolare - STD

Parametri < Inferiore ai Limiti di legge

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Microflora endogene ed esogene

Alta Qualità

Parametri < Inferiore ai Limiti di legge

RESIDUI E MICROPARTICELLARI

Valori di riferimento Normativi

Assenti

Parametri < Inferiore ai Limiti di legge

OGM

Valori di riferimento Normativi

Assenti

Parametri Assenti / Ogm free (GMO)

CONTROLLI DI PROCESSO / PRODOTTO - RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU M.P. / PROCESS FOOD / LOTTO P.F.

RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU PRODOTTO FINITO _ Analisi HACCP _ HA
Reg. (CE) 28-1-2002 n. 178/2002 2002 - Reg. (CE) 29-4-2004 n. 852/2004 -
Decreto Legislativo 193 - 6 Novembre 2007 e ss.mm.ii.



AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE
PER LA QUALITÀ CERTIFICATO DA UNI
= UNI EN ISO 9001:2008 =