

Farina tipo: 00 – Complete 280

Uso: Pizzeria, medie lievitazioni

1. Definizione Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità (Legge 04/07/67 n. 580 e successive modifiche). Le materie prime utilizzate non sono state manipolate al gene			
2. Ingredienti Grano tenero			
3. Shelf-life, conservazione e lotto di produzione Shelf-life alla produzione: 6 mesi. Conservare in luogo fresco, areato, asciutto e pulito. La data di scadenza ed il lotto sono riportati sul lato dell'imballo, oppure sul d.d.t. per prodotto reso sfuso.			
4. Caratteristiche organolettiche Odore: Caratteristico di prodotto fresco, con assenza di odori sgradevoli, di muffa, di rancido o odori provenienti dalla presenza di semi velenosi. Colore: Bianco uniforme, privo di colorazioni anomale e assenza di grossi frammenti cruscali. Consistenza: Soffice al tatto, non deve risultare impaccata e grumosa.			
5. Caratteristiche chimico-fisiche			
Umidità max. [%]	15.50	Energia W [E-4 J]	280 -300
Ceneri max. [%]	0.55	Elasticità P/L	< 0.70
Glutine min. [%]	11.0	Falling number min. [s]	330
Proteine min. [%]	12.5	Farinografo stabilità min. [min.]	12
Granulometria [µm]		Farinografo assorbimento [%]	55
Cellulosa greggia [%]		Estensografo min [UB]	
Ceneri greggie [%]		[mm]	
6. Caratteristiche microbiologiche			
CBT	< 100.000 UFC/g	Stafilococchi	< 10 UFC/g
Enterobatteri	< 100 UFC/g	Muffe	< 1000 UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g	Lieviti	< 1000 UFC/g
Salmonelle	Assenti/25 g	Filth test	< 25 frammenti/ 50 g
Listeria	Assenti/25 g		Peli assenti/ 50 g Corpi estranei assenti/ 50 g
7. Contenuto nutrizionale medio per 100 g di prodotto			
Energia	1436 kJ – 343 kcal		*Il contenuto in sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.
Grassi	0.8 g		
Di cui saturi	0.1 g		
Carboidrati	73.0 g		
Di cui zuccheri	1.0 g		
Fibre	3.0 g		
Proteine	12.5 g		
Sale*	0.002 g		

Dati indicativi, non vincolanti, e legati alle variazioni qualitative dei raccolti. Data redazione scheda/rivista: 30/10/20