



## **SCHEDA TECNICA: OROFIBRA 1**

### **EAN 8004917004782**

... è una società del gruppo Lo Conte

#### **Denominazione**

FARINA TIPO "1" OROFIBRA

#### **Ingredienti**

Farina di **grano** tenero tipo "1", farina di germe di **grano** tenero (2%).

#### **Descrizione**

Per merito del germe di grano infatti, l'impasto è facile da stendere e non si strappa. Una caratteristica di valore, anche economica, è la stabilità alta che a parità di W di altre farine, mantiene molto più a lungo le caratteristiche e la rende ideale per le medie e lunghe lievitazioni. Durante l'impasto il germe e la bassa umidità del prodotto aumentano la resa in palline per ogni sacco. Ideale per tutti i tipi di forni.

#### **Destinazione ed impiego**

Ideale per pizza pane e dolci che richiedono tempi medi di lievitazione. Farina estremamente versatile, ottenuta dalla valorizzazione di pregiati passaggi di macinazione. Oltre ad essere una farina di alta qualità dal punto di vista tecnologico, ben equilibrata, facilmente lavorabile e adatta a tutti i tipi di lavorazione che richiedono tempi medio/lunghi di lievitazione, è una farina con una fragranza particolare. Il prodotto finito risulta friabile, leggero e perfettamente digeribile.

#### **Valori tecnici**

Si attesta che la fornitura è conforme:

- ai requisiti del decreto legislativo n. 197/07 (ex 155/97) in recepimento della direttiva CE 93/43 e succ. modifiche
- alla vigente normativa di legge in merito alle sostanze attive di prodotti fitosanitari tollerati nei prodotti destinati all'alimentazione umana
- alla vigente normativa di legge in materia di micotossine e non contiene OGM
- alle seguenti specifiche tecniche riportate nella presente scheda tecnica

#### **Caratteristiche organolettiche**

Aspetto polvere impalpabile liscia, scorrevole al tatto.

Colore bianco tipico, omogeneo, esente da particelle o colorazioni estranee.

Odore gradevole, tipico, esente da qualsiasi altro odore estraneo.

Sapore tipico.

#### **Filth Test**

Metodo della G.U.18/8/94 frammenti totali <25/50 gr



... è una società del gruppo Lo Conte

### Standard chimici e reologici (Valori medi)

CARATTERISTICHE	UNITA' DI MISURA	VALORE STD MEDIO
Umidità	%	13.5 - 15
Proteine	% s.s.	13-14
W	*10 <sup>-4</sup> Joules	290-310
P/L		0.6 - 0.8
Assorbimento	%	61
Stabilità	Min	>10'

### Standard Microbiologici e chimici

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Valore	Tolleranza	U.M.
Carica microbica totale	500.000	Max	Ufc/g
Coliformi totali	1000	Max	Ufc/g
Coliformi fecali	10	Max	Ufc/g
Escherichia Coli	10	Max	Ufc/g
Muffe	5000	Max	Ufc/g
Lieviti	5000	Max	Ufc/g
Bacillus Cereus	50	Max	Ufc/g
Stapylococcus aureus	10	Max	Ufc/g
Salmonella	Assente		25 g
Filth test	25	Max	Fram/50g
<b>MICOTOSSINE</b>			
Aflatossine totali	2	+2	Ppb
Aflatossina B1	1	+1	Ppb
Ocratossina A	1,5	+1,5	Ppb
Deossinivalenolo	375	+375	Ppb
<b>METALLI PESANTI</b>			
Piombio	0,2	Max	Ppm
Cadmio	0,1	Max	Ppm



... è una società del gruppo Lo Conte

## Allergeni

Allergene	Presente	Assente	Possibile contaminazione crociata	
			Presente	Assente
Cereali contenenti glutine	X			X
Crostacei		X		X
Uova e derivati		X		X
Pesce		X		X
Frutta a guscio		X		X
Soia		X	X	
Latte e derivati		X	X	
Solfiti		X		X
Sedano		X		X
Senape		X		X
lupino		X		X
Sesamo		X	X	

## Imballaggio

Confezione in sacchi da 10 kg o 25 kg.

## Shelf Life

La farina viene prodotta per una conservazione non inferiore a 12 mesi. Si consiglia di conservare in luogo fresco ed asciutto

## Valori nutrizionali

ENERGIA	1537 KJ 364 kcal
GRASSI g	1.2
DI CUI SATURI g	0.3
CARBOIDRATI g	72.5
DI CUI ZUCCHERI g	1.9
FIBRE g	4
PROTEINE g	13.5
SALE g	0.09