



... è una società del gruppo **SCHEDA TECNICA: FARINA “0” MORESCHINA**  
**EAN 8004917004726**

### **Denominazione**

FARINA DI GRANO TENERO TIPO “0” MORESCHINA

### **Ingredienti**

Farina di **grano** tenero tipo “0”, semola di rimacinata di **grano** duro, farina di **soia** integrale, semolino di mais, semi di **sesamo**, semi di girasole, farina di **segale**, fiocchi di **avena**, semi di miglio, farina di **germe** grano (1%), semi di lino, fiocchi di **orzo**, farina di **frumento** maltato.

### **Descrizione**

La MORESCHINA è una farina ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani e francesi il cui germe è stato mantenuto all'interno: con un procedimento esclusivo, il cuore del grano, macinato a pietra, viene estratto dal chicco e lasciato nella farina. La presenza di semi interi e del germe di grano conferiscono al prodotto finito un sapore eccezionale. La pizza risulta croccante, fragrante con il tipico colore dorato. L'utilizzo su una pizza bianca permette di esaltare il sapore e l'intensa fragranza di questo prodotto raffinato. La miscela ben equilibrata permette di ottenere un impasto a buona strutturazione e sufficiente elasticità in modo che possa essere steso senza che ritorni o strappi. Ideale per medie e lunghe lievitazioni. Per esaltare il gusto dell'impasto utilizzarne il meno possibile, stendendo sottilissima la pizza.

### **Destinazione ed impiego**

Ideale per la produzione di pizza, pane e dolci che richiedono tempi medi di lievitazione.

### **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.



... è una società del gruppo Lo Conte

### Filth Test

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

### Standard chimici e reologici (Valori medi)

CARATTERISTICHE	UNITA' DI MISURA	VALORE STD MEDIO
Umidità	%	13.5 - 15
Proteine	% s.s.	11-12
W	*10 <sup>-4</sup> Joules	270-290
P/L		1.00 – 2.00
Assorbimento	%	68%
Stabilità	Min	>4'

### 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
Staphylococcus 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



... è una società del gruppo Lo Conte

### Valori nutrizionali

ENERGIA	1603 KJ 380 kcal
GRASSI g	4.2
DI CUI SATURI g	0.8
CARBOIDRATI g	70.2
DI CUI ZUCCHERI g	1.8
FIBRE g	3.2
PROTEINE g	14
SALE g	0.07