



SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO
FARINE DI ALTA QUALITA'
TIPOLOGIA

Ed 01
Rev. 02
Apr. 2013

“00” CONFEZIONE

SCHEDA 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

Farina con **GRANULOMETRIA CALIBRATA** per una facile idratazione ed un'ottima lavorabilità.

È prodotta affidandosi alle più **moderne tecnologie** che consentono di non danneggiare le proteine ed un basso contenuto in ceneri. L'uso più appropriato di questa farina è per la panificazione a metodo diretto (impasti continui) e brevi tempi di lievitazione.

Ottima per impasti soffici che conservano **LEGGEREZZA** e **SAPORE** dopo la cottura lavorazione **pani leggeri** con la **mollica** lucida e bianca.

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. **(12 mesi)** Unità ☑ U.C. **1 / 10 Kg.**

PROPRIETA' REOLOGICHE



CONTROLLI

☑ Alveogramma
Chopin

Ind. Panificabilità **W**: **200÷230**

Elasticità **P/L**: **0,50÷0,60**

**LABORATORIO
CHIMICO
REOLOGICO**
(internal Lab)

☑ Farinogramma
Brabender

Assorbimento: **53÷54**

Stabilità: **3' ÷ 6'**

Grado di caduta: **60÷90**

Sviluppo: **1'30" ÷ 2' 00"**

Elasticità: **13 ÷ 15**

Ind.Valorimetrico: **47 - 49**

☑ Indice di Hagberg
Falling Number

Attività Enzimatica:
300 ÷ 360

Glutine secco (%): **10,0 ÷ 11,0**

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)	11,00 ± 0,50	Minerali p/p	0,40 ± 0,30	Calcio	Tiamina (Vit B1)
Lipidi p/p	0,90 ± 0,30	Umidità p/p	14,00 ± 0,50	Fosforo	Riboflavina (Vit B2)
Carboidrati p/p	72,00 ± 3,50	Ceneri p/p – sostanza secca	0,50 ± 0,05	Magnesio	Niacina (Vit PP)
Fibre alimentari p/p	2,00 ± 0,50			Potassio	Vitamina B6
Totale su 100 g. di prodotto finito		Kcal	344,10	Kjoule	1.480,30

▪ 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 DMV
= UNI EN ISO 9001:2008 =