



**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
<b>Totale su 100 g. di prodotto finito</b>	<b>Kcal 344,10</b>	<b>Kjoule 1.480,30</b>			

▪ <b>CARATTERISTICHE BIOLOGICHE - FILTH TEST</b>	► Valore biologico del Filth test	Regolare - STD	Parametri < Inferiore ai <b>Limiti di legge</b>
▪ <b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	► Microflora endogene ed esogene	Alta Qualità	Parametri < Inferiore ai <b>Limiti di legge</b>
▪ <b>RESIDUI E MICROPARTICELLARI</b>	► Valori di riferimento Normativi	Assenti	Parametri < Inferiore ai <b>Limiti di legge</b>
▪ <b>OGM</b>	► Valori di riferimento Normativi	Assenti	Parametri <b>Assenti / Ogm free</b> (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 =