

INFORMAZIONI GENERALI:



Farina ad altissimo valore proteico, in pasticceria è adatta a tutti gli impasti indiretti e con lunghissime maturazioni dove è richiesta una maglia glutinica particolarmente resistente ed elastica come nei grandi lievitati tipo babà, eccellente come sostegno a farine più deboli.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE E REOLOGICHE



| | |
|----------------------------|-------------|
| Proteine (NIR): | 16,5% |
| Ceneri massime: | 0,65% |
| W minimo: | 500 joule |
| Maturazione: | lunghissima |
| Assorbimento b.14%: | 63% |

CARATTERISTICHE GENERALI:



| | |
|---|---|
| Stabilimento di lavorazione e confezionamento: | via Elorina 133, 96100 Siracusa, Italia |
| Procedimento: | prodotto ottenuto dalla macinazione e abburattamento del grano |
| Lotto di produzione: | ultima cifra anno + numero settimana + codice operatore confezionamento |
| Modalità d'uso: | impastare come d'abitudine |
| Modalità di Conservazione: | in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore |
| Consumarsi Preferibilmente Entro (T.M.C.): | <ul style="list-style-type: none"> a confezione chiusa ed opportunamente conservato, 6 mesi. Una volta aperto consumare preferibilmente entro 1 mese prodotto sfuso 3 mesi |
| Origine della materia prima: | UE |

CARATTERISTICHE ANALITICHE



| PARAMETRO | VALORE GUIDA / UNITA' DI MISURA | LIMITI DI LEGGE | RIFERIMENTO NORMATIVO |
|---|---------------------------------|---|---------------------------------|
| Muffe: | 1000 ufc/g | - | - |
| Lieviti: | 1000 ufc/g | - | - |
| BacillusCereus presunto: | 100 ufc/g | - | R. Ce 2073/2005 e s.m.i |
| Coliformi: | 1000 ufc/g | - | - |
| Stafilococchi coagulasi +: | 1000 ufc/g | - | - |
| Salmonella spp: | - | Assente ufc/25g | R. Ce 2073/2005 e s.m.i |
| Filth Test: | ≤50 frammenti di insetti | Assenza peli di roditori Assenza larve o insetti | Legge 283/1962 |
| Micotossine* | / | B1+B2+G1+G2 ≤ 4µg/kg | R. Ce 2023/915 e s.m.i. |
| | | Ocratossina A ≤ 3µg/kg | R.Ce 2023/915 e s.m.i. |
| | | DON ≤ 750 µg/kg | R.Ce 2023/915 e s.m.i. |
| Sclerozi della Claviceps spp. e i suoi alcaloidi | - | 50 µg/kg | R. Ce 2023/915 e s.m.i. |
| Metalli Pesanti | / | Piombo ≤ 0.2 mg/kg Cadmio ≤ 0.1mg/kg | R.Ce 2023/915 e s.m.i. |
| Residui di Pesticidi: | - | Limiti previsti | R.Ce 396/2005 e s.m.i |
| Umidità massima (%): | - | 15.50 % | DPR 9 feb. 2001, n°187 e s.m.i. |

*Costante monitoraggio del rischio di infezione fungina e contaminazione da tossine nel frumento.

VALORI NUTRIZIONALI* :



| | |
|-----------------------------|----------|
| Energia KJ/Kcal: | 356/1510 |
| Grassi totali: | 1,1g |
| Acidi grassi saturi: | 0,2 g |
| Carboidrati: | 71,6 g |
| Zuccheri: | 1 g |
| Fibra: | 2,2 g |
| Proteine: | 14,8 g |
| Sale: | <0,1 g |

*Valori espressi su 100 g

DICHIARAZIONE DI PRESENZA ALLERGENI:



Su farina di grano tenero da noi prodotta in riferimento al regolamento (UE) N. 1169/2011

| ALLERGENE | PRESENZA | POSSIBILE PRESENZA INVOLONTARIA IN TRACCE PER CONTAMINAZIONE INCROCIATA IN CAMPO O DURANTE IL TRASPORTO | LA SOSTANZA VETTORE DI ALLERGENE È PRESENTE O VIENE UTILIZZATA NEI LOCALI DI PRODUZIONE | POSSIBILITÀ CHE LA SOSTANZA VETTORE DI ALLERGENE POSSA ESSERE PRESENTE NEL PRODOTTO, DA RIPORTARE COMUNQUE IN ETICHETTA | PRESENTE IN STABILIMENTO MA IN AREE SEPARATE DI LAVORAZIONE E STOCCAGGIO SENZA POSSIBILITÀ DI CONTAMINAZIONE |
|---|----------|---|---|---|--|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) | sì | sì | sì | sì | n/a |
| Crostacei e prodotti derivati | no | no | no | no | no |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco | no | no | no | no | no |
| Lupino e prodotti a base di lupino | no | no | no | no | no |
| Uova e prodotti a base di uova | no | no | no | no | no |
| Pesce e prodotti a base di pesce | no | no | no | no | no |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | no | no | no | no | no |
| Soia e prodotti a base di soia | sì | sì | no | sì | sì |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) | no | no | no | no | no |
| Frutta a guscio e prodotti derivati | no | no | no | no | no |
| Sedano e prodotti a base di sedano | no | no | no | no | no |
| Senape e prodotti a base di senape | sì | sì | no | sì | no |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | no | no | no | no | sì |
| Anidride solforosa e solfiti | no | no | no | no | no |

Sulla base di quanto indicato dichiariamo dunque che le farine di **GRANO** tenero da noi prodotte possono contenere tracce involontarie per contaminazione in campo o durante il trasporto di: **SOIA** e **SENAPE**

DICHIARAZIONE HACCP:



Applicazione del sistema HACCP ai sensi del Regolamento (CE) 178/2002 e s.m.i. – Regolamento (CE) 852/2004 e s.m.i. – Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i. – D.Lgs. 193/2007 e s.m.i.

CONFORMITÀ MOCA



Sacco di pura cellulosa doppio foglio conforme ai sensi del R.Ce 1935/2004 e s.m.i.

DICHIARAZIONE OGM:



In accordo alle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, si dichiara che i prodotti menzionati non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati (prodotto OGM-free), nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali definite dal Regolamento (CE) 1829/2003 e s.m.i e Regolamento (CE) 1839/2003 e s.m.i e non necessitano di etichettatura supplementare.

DICHIARAZIONE DI RINTRACCIABILITÀ:



Il prodotto è fabbricato in conformità dei requisiti del Regolamento (CE) 178/2002 e s.m.i. – Principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituzione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare e indicazione di procedure nel campo della sicurezza alimentare.

DICHIARAZIONE COLORANTI:



Nessun colorante viene impiegato per la produzione del prodotto in oggetto. Tale prodotto è dunque privo di coloranti alimentari.