

INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Storie di farina

Denominazione legale o di vendita:

FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO

Descrizione prodotto:

Farina **INTEGRALE** di grano tenero ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani teneri liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità e conformi alla legislazione vigente. La presente farina ha un aspetto polverulento priva di grumi, è esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura ed in particolare di muffa e rancido.

Informazioni tecniche

Descrizione

Farina di tipo integrale ottenuta da macinazione calibrata a tutto corpo.

Preserva il germe di grano e le frazioni esterne più nobili del chicco di grano. Include lo strato aleuronico fonte di vitalità.

Particolarità

Offre un sapore caratteristico, pieno e dolce che risalta nella degustazione dei prodotti da forno. Apporta la globalità dei sali minerali, delle fibre grezze e di quelle solubili presenti nel chicco di grano.

Caratteristiche tecniche e indicazioni d'uso

La compartecipazione delle prestazioni tecnologiche delle proteine glutiniche e delle fibre solubili presenti naturalmente, rendono questa farina adatta in via trasversale a tutte le produzioni di pasticceria, dai lievitati ai biscotti, inclusi pasta sfoglia e dolci montati.

Perché

Questa farina, conseguita dalla divisione di Ricerca & Sviluppo, manifesta come il credo nell'autenticità ci impegni in Agugiaro & Figna a valorizzare tutte le peculiarità dei differenti grani teneri, offrendo farine in sintonia con gli stili e le preferenze alimentari odierne.

Prodotto in:

ITALIA

Codice EAN:

8 021274 912105

Codice tariffa doganale:

110100159100

Formato:

10 kg

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Descrizione	
Odore	Tipico, senza sentore di rancido o muffa
Colore	Tipico
Sapore	Tipico, privo di note estranee

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	%	15.5	MAX
Ceneri (s.s.)	%	1.5	+/-0.2
Proteine (Nx5.70 - s.s.)	%	15.0	MIN
Indice di Hagberg (F.N.)	secondi	280	MIN

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA
 Strada dei Notari, 25/27, 43044, Collecchio (PR)

Il frumento e le farine sono materie prime vive e nel corso del tempo sono soggette a naturali cambiamenti che possono modificarne le caratteristiche reologiche, pertanto questi ultimi quando indicati nella ST sono da considerarsi indicativi. In molino le miscele farine vengono puntualmente calibrate per garantire le migliori prestazioni nel momento della lavorazione da parte dell'utilizzatore. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.

ESTENSOGRAMMA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Energia – 135'	Cm ²	80	+/-15
Rapporto – 135'		2	+/-0.5

ALVEOGRAMMA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
W	E-4 joule	400	-10/+30
p/l		0.7	+/- 0.10

Note: Analisi effettuata su passaggio velo a 212µ.
 I valori alveografici sono riportati ai soli fini commerciali. Il riferimento di forza ed estensibilità della farina è rappresentato dalla prova estensografica.

GRANULOMETRIA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Maglia	Valore	Tolleranza
Residuo	%	1000 µ	0.5	0.2
Residuo	%	710 µ	2	0.5
Residuo	%	530 µ	4	1
Residuo	%	300 µ	1.5	0.5
Residuo	%	212 µ	8.5	1.5
Fondo	%	212 µ	83	2

TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1388	Chilojoule
Energia Kcalorie	328	Chilocalorie
Grassi	2.2	Grammi
Acidi grassi saturi	0.5	Grammi
Carboidrati	58	Grammi
di cui zuccheri	2.3	Grammi
Fibre	8.5	Grammi
Proteine	15	Grammi
Sale	0	Grammi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservazione: Il prodotto deve essere conservato: in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale e la data di utilizzo riportata sulla confezione.

Termine minimo di conservazione: 11 mesi

Condizioni particolari di stoccaggio: Per il prodotto consegnato in bancali: si raccomanda di rimuovere il cellophane di rivestimento protettivo prima di immagazzinare il bancale, per evitare la formazione di muffe.

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

Confezione: Imballi idonei al contatto con gli alimenti

CONDIZIONI DI TRASPORTO

Trasporto:

Il trasporto è da effettuarsi tramite mezzo pulito, non refrigerato, integro, inodore, senza ruggine, muffa e umidità, idoneo al trasporto di sfarinati per l'alimentazione umana.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Carica batterica mesofila aerobia totale	u.f.c.	100000	max	in 1 g
Muffe	u.f.c.	1000	max	in 1 g
Lieviti	u.f.c.	1000	max	in 1 g
Enterobatteri totali	u.f.c.	1000	max	in 1 g
E.Coli	u.f.c.	10	max	in 1 g
Salmonella	u.f.c.	Assente		in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi	u.f.c.	25	max	in 1 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Cd	ppb	100	max	Limite di legge
Pb	ppb	200	max	Limite di legge
Aflatossine totali	ppb	4	max	Limite di legge
Aflatossina B1	ppb	2	max	Limite di legge
Deossivalenolo (DON)	ppb	750	max	Limite di legge
Zearalenone	ppb	75	max	Limite di legge
Ocratossina A	ppb	3	max	Limite di legge
Residui di fitofarmaci				Limite di legge

CARATTERISTICHE PARTICELLARI

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Corpi estranei metallici e non metallici		Assenti		

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Insetti e acari (vivi e/o morti)		Assenti		
Frammenti di insetti	n°	25	max	in 50g
Roditori, volatili e altri animali		Assenti		
Peli di roditori	n°	Assenti		in 50g

ALLERGENI

Allergene	Stato	Origine
Cereali contenenti glutine	Presente	Grano (P)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	
Uova e prodotti a base di uova	Possibile contaminante	
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	
Soia e prodotti a base di soia	Possibile contaminante	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Possibile contaminante	
Frutta a guscio	Assente	
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Possibile contaminante	
Anidride solforosa e solfiti	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	
Senape e prodotti a base di senape	Possibile contaminante	

Rif. Legge: REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

DISPOSIZIONI DI LEGGE

- HACCP:** In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.
- Tracciabilità:** In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i.
- OGM:** In ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene e non proviene da organismi geneticamente modificati
- Radiazioni ionizzanti:** Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti
- Imballaggi:** Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio delle merci di nostra produzione e commercializzazione rispettano i requisiti della normativa Europea vigente (Reg (CE) 2023/2006 e Reg. (CE) 1935/2004) e sono quindi adatti ad entrare in contatto con merce alimentare
- Dichiarazione vegan:** Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale ed è adatto per l'alimentazione vegana
- Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati:** il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati
- Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative Italiane ed Europee vigenti in materia