

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA				
		MODULO		
		M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -		
		Rev.00 del 30/01/2015		Codice:

SEMINA - SPREMUTA DI GRANO

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "2" CON GERME VITALE DI GRANO

Descrizione prodotto

Farina di **grano tenero** proveniente dalla macinazione e abburattamento di grani teneri non germinati, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità secondo quanto previsto dalla legge vigente (**n° 580 del 04/07/67**).

La presente farina ha un aspetto polverulento, è priva di grumi, esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura ed in particolare di muffa e rancido.

Semina è una farina tipo "2" ottenuta con un procedimento che non esclude il germe dal processo di macinazione. Farina completa, fonte di fibre e proteine, ideale in purezza per la produzione artigianale di prodotti da forno.

Per ottenere questa farina abbiamo effettuato una macinazione ispirata ai principi della distillazione. Separando i componenti del chicco abbiamo scartato le parti meno pregiate riuscendo così a preservare il "cuore" del grano, trattenendo non solo l'amido e le proteine pregiate dell'aleurone, ma anche le fibre migliori e soprattutto il germe vitale. Quest'ultimo, oltre a regalare un aroma particolarmente gradevole e profumato, che ben si presta alle produzioni bakery, è una ricca fonte di vitamine e possiede un'ottima capacità di legare l'acqua, il che assicura degli impasti più sodi, lisci ed estensibili.

Il "profilo cruscale e proteico" della farina è stato studiato e definito attraverso numerose prove sperimentali che hanno permesso di ottenere il perfetto equilibrio evitando l'eccessiva rigidità tipica delle farine ad elevato contenuto cruscale.

Semina è la farina adatta ai più svariati usi di pasticceria nella produzione di prodotti da forno.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

Descrizione	Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Caratteristiche chimiche				
Umidità		%	15.5	max
Ceneri		%	0.95	max
Proteine (N×5.70)	s.s.	%	13.5	min
Caratteristiche reologiche				
Alveogramma				
W	R.V. 212 micron	E-4 joule	340	-10/+30
P/L	R.V. 212 micron		0.60	± 0.10

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA**MODULO**

M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -



Rev.00 del 30/01/2015

Codice:

Farinogramma				
Assorbimento (U% reale)	t.q.	%	58	min
Stabilità		minuti	17	min
Amilogramma				
	R.V. 212 micron	U.A.	800-1200	
Indice di Hagberg (F.N.)				
	R.V. 212 micron	secondi	>280	
Granulometria				
	R.V. 710 micron	%	0,5	± 0,2
	R.V. 500 micron	%	1,0	± 0,3
	R.V. 300 micron	%	1,0	± 0,3
	R.V. 212 micron	%	5	± 1
	P.V. 212 micron	%	92,5	± 2

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100 g)
/ NUTRITION FACTS (per 100 g)**

ENERGIA / ENERGY	339 Kcal o 1435 KJ	
GRASSI / FATS	1,6 g	
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	0,3 g	
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	65,0 g	
di cui zuccheri / of which sugars	1,5 g	
FIBRE / FIBRE	5,2 g	
PROTEINE / PROTEIN	13,5 g	
SALE / SALT	0,002 g	
Tiammina	0,358 mg	32,5% *
Fosforo	179 mg	25,6% *

* assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kj / 2000 kcal)

Conservazione

La farina **SEMINA** deve essere conservata: in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale chiusa e la data di utilizzo riportata sulla confezione. Termine minimo di conservazione: 6 mesi.

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA				
		MODULO		
		M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -		
		Rev.00 del 30/01/2015		Codice:

Confezione

Il prodotto è commercializzato in sacchi idonei al contatto con gli alimenti oppure in cisterne atte al trasporto di sfarinati di cereali per l'alimentazione umana.

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

Contaminante	Limite	Tolleranza	Unità di Misura	Quantità di riferimento
Microbiologico				
Carica batterica mesofila aerobia	100000	max	u.f.c.	in 1 g
Stafilococchi coagulasi positivi	25	max	u.f.c.	in 1 g
Muffe	1000	max	u.f.c.	in 1 g
Lieviti	1000	max	u.f.c.	in 1 g
Enterobatteri totali	1000	max	u.f.c.	in 1 g
E.Coli	10	max	u.f.c./MPN	in 1 g
Salmonella	assente		u.f.c.	in 25 g
Chimico				
- Metalli pesanti				
Cd	100	max	ppb	
Pb	200	max	ppb	
- Micotossine				
Aflatossine totali	4	max	ppb	
Aflatossina B1	2	max	ppb	
Deossinivalenolo (DON)	750	max	ppb	
Zearalenone	75	max	ppb	
Ocratossina A	3	max	ppb	
- Residui di fitofarmaci	Entro i limiti di legge			
Particellare				
Corpi estranei e non metallici	assenti			
Biologici				
Insetti e acari (vivi e/o morti)	assenti			
Frammenti di insetti	25	max	n°	in 50g
Roditori, volatili e altri animali	assenti			
Peli di roditori	assenti		n°	in 50g

INFORMAZIONI SUL CONTENUTO DI ALLERGENI

Istruzioni: **assenza** = non contiene come ingrediente, **presenza** = contiene come ingrediente, **pcc** = possibile contaminazione crociata

Tipologie d'ingredienti	Presenza/ Assenza o Pcc	Tipologie d'ingredienti	Presenza/ Assenza o Pcc
Latte e derivati	pcc	Grano saraceno	assenza
Proteine del latte	assenza	Mais	pcc
Lattosio	assenza	Cacao	assenza
Uova e derivati	pcc	Glutammato	assenza

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA

	MODULO	
	M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -	
	Rev.00 del 30/01/2015	Codice:

Proteine di soja	assenza	Acido benzoico (E210 t/m E219)	assenza
Lecitina di soja	assenza	Coloranti azotati	assenza
Farina di soja	pcc	Tartrazina (E102)	assenza
Glutine	pcc	Carne bovina	assenza
Amido di frumento	assenza	Carne suina	assenza
Cereali contenenti glutine e derivati	presenza	Pollame	assenza
Pesce e derivati	assenza	Lievito di birra	assenza
Crostacei e derivati	assenza	Agenti lievitanti (es. bicarbonato di sodio)	pcc
Frutti di mare e molluschi	assenza	Pomodoro e derivati	assenza
Frutta in guscio	assenza	Olio di soja raffinato	assenza
Olio da frutta in guscio	assenza	Sciroppo di glucosio da frumento, orzo e derivati	assenza
Arachidi e derivati	assenza	Sciroppo di glucosio da mais e derivati	assenza
Olio di arachide	assenza	Sciroppo di glucosio da patata e derivati	assenza
Semi di sesamo e derivati	pcc	Maltodestrine a base frumento	assenza
Olio di sesamo	assenza	Maltodestrine a base mais	assenza
Sedano (semi, sedano rapa, gambo e foglie)	assenza	Maltodestrine a base patata	assenza
Senape e derivati	assenza	Gelatina e colla di pesce	assenza
Lupino e prodotti a base lupino	assenza	Tocoferoli a base soja o oli vegetali da fitosteroli ed esteri a base soja	assenza
SO2 e solfiti > 10 ppm	assenza	Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale base soja	assenza
Noce di cocco	assenza	Lattitolo	assenza
Olio di cocco	assenza	Cereali, siero di latte, frutta a guscio per la fabbricazione di distillati o alcool per liquori	assenza
Albumina (prodotta da uovo) utilizzata come chiarificante del vino e del sidro	assenza	Lisozima (prodotto da uova) utilizzato come additivo del vino	assenza
Oleoresina di sedano	assenza	Olio di foglie e di semi di sedano	assenza
Olio di semi di senape	assenza	Olio di senape	assenza
Oleoresina di semi di senape	assenza	Prodotti a base di latte (caseina) utilizzati come chiarificanti nel vino e nel sidro	assenza

Data: 22/07/2015

Per approvazione R&D

