



| GRUPPO AGUGIARO & FIGNA | | | | |
|---|--|-------------------------------------|-------------|--|
|  | | MODULO | | |
| | | M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto - | | |
|  | | Rev.05 del 27/12/2010 | Codice: 002 | |

FARINA 00-MANITOBA

Descrizione prodotto

Farina di **grano tenero** proveniente dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nordamericani e canadesi 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.



Farina ad alto contenuto proteico, ideale per prodotti da forno a lunga lievitazione (24 ore), utilizzata per rinforzare farine più deboli.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

| Descrizione | Riferimento | Unità di misura | Valore | Tolleranza |
|-----------------------------------|-------------|-----------------|----------|------------|
| Caratteristiche chimiche | | | | |
| Umidità | | % | 15.5 | max |
| Ceneri:tipo 00 | | % | 0.55 | max |
| Proteine (N×5.70) | s.s. | % | 14.5 | min |
| Glutine umido | | % | 40.0 | min |
| Caratteristiche reologiche | | | | |
| Alveogramma | | | | |
| W | | E-4 joule | 410 | -10/+30 |
| P/L | | | 0.60 | ± 0.10 |
| Farinogramma | | | | |
| Assorbimento (U% reale) | t.q. | % | 60 | min |
| Stabilità | | minuti | 17 | min |
| Amilogramma | | | | |
| | t.q. | U.A. | 800-1200 | |
| Indice di Hagberg (F.N.) | | | | |
| | | secondi | >280 | |

TABELLA NUTRIZIONALE (per 100g)

| | |
|--------------------------|--------------------------|
| VALORE ENERGETICO | Kcal 336; KJ 1406 |
| PROTEINE | 13 g |
| CARBOIDRATI | 69,2 g |
| GRASSI | 0,8 g |
| FIBRE ALIMENTARI | 2,2 g |
| SODIO | 0,002g |

| GRUPPO AGUGIARO & FIGNA | | | | |
|---|--|-------------------------------------|--|-------------|
|  | | MODULO | | |
| | | M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto - | | |
|  | | Rev.05 del 27/12/2010 | | Codice: 002 |
| | | | | |

Conservazione

La **Farina 00-MANITOBA** 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: 8 mesi.



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 |

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA

| | | |
|---|-------------------------------------|-------------|
|  | MODULO | |
| | M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto - | |
|  | Rev.05 del 27/12/2010 | Codice: 002 |

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 | assenza | Grano saraceno | assenza |
| Proteine del latte | assenza | Mais | assenza |
| Lattosio | assenza | Cacao | assenza |
| Uova e derivati | assenza | Glutammato | assenza |
| Proteine di soja | assenza | Acido benzoico (E210 t/m E219) | assenza |
| Lecitina di soja | assenza | Coloranti azotati | assenza |
| Farina di soja | assenza | 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) | assenza |
| 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 | assenza | 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: 21/08/2014

Per approvazione R&D