

INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Denominazione legale o di vendita:

Descrizione prodotto:

LA PASSIONE PER LA PIZZA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1

Farina 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.

Farina di Tipo "1" da **macinazione integrata**® a basso tenore proteico ottenuta dalle migliori varietà di grani teneri attentamente controllati e selezionati nei nostri centri Ricerca & Sviluppo – Assicurazione Controllo Qualità. Questa farina è realizzata con l'esclusiva macinazione integrata®, un processo brevettato da Agugiaro & Figna Molini, che consente di combinare la macinazione a pietra con un diagramma innovativo di processi, attenzioni e lavorazioni in grado di tutelare l'autentica integrità del grano e garantire la salubrità totale, ponendo particolare cura alle temperature di produzione L'integrazione della macinazione a pietra con quella più gentile e progressiva a cilindri permette di riunire in una stessa farina le caratteristiche rustiche e veraci con quelle fini e delicate: un esempio di armonia sostenibile nel rispetto del lavoro agricolo, dell'ambiente e dell'alimentazione.

Informazioni tecniche

UN UTILIZZO IN PIU'

Si presta a tutte le preparazioni gastronomiche di panetteria, pizzeria, pasticceria e di cucina. Nelle realizzazioni di biscotteria, frolle e pasta fresca conferisce aromi caratteristici e piacevole masticabilità. Sostiene brevi lievitazioni.

CARATTERISTICHE

Il bouquet aromatico che si sprigiona da questa farina rivela a pieno l'alta qualità dei grani selezionati e la macinazione integrata® ne preserva tutte le diverse sfumature, da quella dolce della componente germinativa del chicco alla più ricca ed intensa del cuore e della parte migliore della crusca.

METODO DI IMPIEGO

MIA S presenta caratteristiche reologiche molto equilibrate che la rendono adatta a tutte le preparazioni dove si cerca una pronta reazione ai processi fermentativi e dove è richiesta una moderata elasticità. I ridotti tempi di impastamento e l'ottimo assorbimento d'acqua permettono a questa farina di soddisfare tutti i requisiti richiesti negli impasti per pizza e pane a breve lievitazioni e nel rinfresco di ogni tipo di impasto indiretto. La qualità proteica di questa farina garantisce una perfetta lavorabilità in tutti i tipi di impasti sia ad alta che a bassa idratazione.

Prodotto in:

Codice EAN:

Codice tariffa doganale:

Formato:

ITALIA

8 021274 50110 1

110100159100

10 kg

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA SOCIETA' BENEFIT
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.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	%	15.5	MAX
Ceneri (s.s.)	%	0.80	MAX
Proteine (Nx5.70 - s.s.)	%	12	MIN
Indice di Hagberg (F.N.)	secondi	220	MIN

ESTENSOGRAMMA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Energia – 135'	Cm ²	70	+/-15
Rapporto – 135'		2	+/-0.3

FARINOGRAMMA

Descrizione/Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Assorbimento (corretto a 500 U.F.)	%	56	MIN
Stabilità	minuti	6	MIN

TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1421	kJ
Energia Kcalorie	335	kcal
Grassi	1.2	g
Acidi grassi saturi	0.2	g
Carboidrati	68	g
di cui zuccheri	1.8	g
Fibre	4.0	g
Proteine	11	g
Sale	0	g

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:	12 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.
-------------------	--

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA SOCIETA' BENEFIT
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.

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
Bacillus cereus	u.f.c.	100	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
Deossinivalenolo (DON)	ppb	600	max	Limite di legge
T2/HT2	ppb	20	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	Limite
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	Assente	
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)	Assente	
Frutta a guscio	Assente	
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente	
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

Revisioni