

INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Denominazione legale o di vendita:

Descrizione prodotto:

LA PASSIONE PER LA PIZZA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 2 - DA MACINAZIONE INTEGRATA

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 ottenuta da quattro varietà di grani teneri antichi: VERNA, AUTONOMIA, ABBONDANZA, FRASSINETO. Ciascuna varietà, coltivata insieme alle altre nello stesso campo, partecipa al buon andamento del processo agricolo e allo sviluppo di sapori e profumi di un tempo passato. Questa farina è realizzata con l'esclusiva macinazione integrata®, un processo brevettato da Agugiario & 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.

Maggiormente ricca di fibre, sali minerali e germe di grano rispetto alle farine bianche rappresenta un esempio di armonia sostenibile nel rispetto del lavoro agricolo, dell'ambiente e dell'alimentazione.

Informazioni tecniche

UN UTILIZZO IN PIÙ

Si presta a tutte le preparazioni gastronomiche di cucina, pasticceria, pizzeria e panetteria. Consigliata nelle realizzazioni di biscotteria e di masse montate, conferisce rusticità alla pasta fresca e sostiene brevi lievitazioni.

CARATTERISTICHE

Il bouquet aromatico che si sprigiona dalle differenti varietà di grani teneri antichi rivela note pregevoli per finezza e ampiezza e infonde personalità a tutte le preparazioni.

Di aspetto rustico i prodotti finali si rivelano leggeri e genuini.

METODO D'IMPIEGO

MIA GRA presenta caratteristiche reologiche differenti rispetto alle farine tradizionali contraddistinguendosi per un caratteristico equilibrio proteico che forma una maglia del glutine a tenacità estremamente ridotta. Ottimo l'assorbimento in liquidi, predilige un processo di lavorazione lento e accurato.

Nonostante la ridotta espansione lievitante, garantisce una pronta fermentazione a fronte di basse quantità di lievito compresso. Favorisce l'aggregazione degli ingredienti in impasti frolli e si lascia plasmare con docilità.

Prodotto in:

ITALIA

Codice EAN:

8 021274 50113 2

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 |

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.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

| Descrizione | Unità di misura | Valore | Tolleranza |
|--------------------------|-----------------|--------|------------|
| Umidità | % | 15.5 | MAX |
| Ceneri (s.s.) | % | 0.95 | MAX |
| Proteine (Nx5.70 - s.s.) | % | 12 | MIN |
| Indice di Hagberg (F.N.) | secondi | 250 | MIN |

ESTENSOGRAMMA

| Descrizione/Riferimento | Unità di misura | Valore | Tolleranza |
|-------------------------|-----------------|--------|------------|
| Energia - 45' | Cm ² | 40 | +/-10 |
| Rapporto - 45' | | 1.8 | +/-0.3 |

FARINOGRAMMA

| Descrizione/Riferimento | Unità di misura | Valore | Tolleranza |
|------------------------------------|-----------------|--------|------------|
| Assorbimento (corretto a 500 U.F.) | % | 53 | MIN |
| Stabilità | minuti | 3 | MIN |

TABELLA NUTRIZIONALE

| Nutriente | Valore per 100g | U.M. |
|---------------------|-----------------|--------------|
| Energia Kjoule | 1419 | Chilojoule |
| Energia Kcalorie | 335 | Chilocalorie |
| Grassi | 1.4 | Grammi |
| Acidi grassi saturi | 0.2 | Grammi |
| Carboidrati | 66 | Grammi |
| di cui zuccheri | 1.8 | Grammi |
| Fibre | 4.5 | Grammi |
| Proteine | 12 | 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: | 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. |
|-------------------|--|

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 |
| Deossinivalenolo (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 | 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