

<b>PRODOTTO:</b>	<b>farina 0M2</b> farina speciale di grani esteri ottenuta da frazioni a più alto tenore proteico della varietà manitoba, canadesi, australiani a cui è stato aggiunto glutine secco per sostenere lunghe lievitazioni senza celle di fermentazione. Si tratta di una farina particolarmente efficace in estate, biga da 20ore e da rompere la lievitazione rimpastando 4/6 ore prima della cottura del pane e per produrre i dolci di ricorrenza, quali panettone e colombe, paste lievitate, soffiato veronese vuoto e ciabatte, baguettes di alta qualità. Consigliata lievitazione lunga e lavorazione indiretta con biga.
------------------	---

**CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE**

	INVERNO	ESTATE
Umidità	13.5-15,50%	13.5-15,50%
Ceneri	0.65%	0.65%
Glutine secco	13.2-13.6%	13.6-14.0%
Proteine (N x 5,7)	Min.15.2	Min.15.6
Falling number	Min 290	Min 290
Alveografo Chopin W	430-440	410-430
Alveografo Chopin P/L	0.60-0.70	0.65-0.75
Assorbimento	Min. 60%	Min. 60%
Stabilità	Min. 22'	Min. 22'

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
Coliformi totali	500 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	10 Ufc/g
Salmonella	Assente
Listeria monocytogenes	Assente
Bacillus cereus	100 ufc/g
Muffe/lieviti	1.000 Ufc/g

**CONTAMINANTI CHIMICO – BIOLOGICI**

Fitofarmaci	Nei limiti previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia e delle successive modificazioni
Micotossine	Limiti di legge, regolamento(CE) n°1881/2006 del 19/12/2006 e successivi aggiornamenti
Metalli pesanti	Nei limiti previsti dal reg. Cee/Ue n.466 del 08/03/2001
Filth test	Max 25 frammenti di insetto / 50 g.
Allergeni	Cereali contenenti glutine, può contenere tracce di soia

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto	Polvere
Colore	Bianco avorio, uniforme
Odore	Assenza di odori sgradevoli, estranei a quelli tipici degli sfarinati di grano

**CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO**

Tipo d'imballo	Insaccato /rinfusa
Peso netto	Sacchi di carta da 25-50 Kg
Informazioni	Sul sacco vengono specificati nome della farina + GL, lotto di produzione e data scadenza. GL: farina con aggiunta di glutine (la % di glutine varia in base all'annata del grano e tipologia di grano utilizzato).
Condizioni di toccaggio	Luogo fresco e asciutto
TMC	12 MESI insaccato – 6MESI rinfusa

**VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI FARINA**

Energia	341kcal 1426 kJ
Grassi	g 1,0
Di cui saturi	g 0,11
Carboidrati	g 76,2
Di cui zuccheri	g 1,8
Fibre	g 2,9
Proteine	g 11,0 min
Sale	g 0,002

