

PRODOTTO:	farina OM5 La farina di forza per eccellenza. Le sue caratteristiche consentono un uso versatile. Può essere lavorata sia pura sia tagliata con altre farine, per consentire la personalizzazione delle ricette 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 22/24 ore 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	14.0- 14.5%	14.5-14.8%
Proteine (N x 5,7)	Min.16.0	Min.16.5
Falling number	Min 290	Min 290
Alveografo Chopin W	490-520	480-500
Alveografo Chopin P/L	0.60-0.70	0.65-0.75
Assorbimento	Min. 61%	Min. 61%
Stabilità	Min. 28'	Min. 28'

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

INQUINANTI 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

