

PRODOTTO:	<p>farina 0M5 plus Farina di forza per eccellenza, le sue caratteristiche consentono un uso versatile, biga da 24 ore in avanti. Può essere lavorata sia pura sia tagliata con altre farine. Nella miscela di grani nobili è stato aggiunto glutine secco per sostenere le lunghe lievitazioni senza celle di fermentazione. Se utilizzata nella panificazione è da rompere la lievitazione rimpastando 4/6 ore prima della cottura del pane in quanto si tratta di una farina forte. Consigliata lievitazione lunga e lavorazione indiretta con biga.</p>
-----------	---

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	13.5-15,50%
Ceneri	0.65%
Glutine secco	14.5-15.0%
Proteine (N x 5,7)	Min.16.5
Falling number	Min 290
Alveografo Chopin W	500-520
Alveografo Chopin P/L	0.70-0.80
Assorbimento	Min. 61%
Stabilità	Min. 28'

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	50.000 Ufc/g
Coliformi totali	100 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	Nei limiti previsti dalla circolare n.10 del 09/06/99 del Ministero della sanità e succ. modificazioni
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 stoccaggio	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

