

PRODOTTO:	INFIBRIA PRIMAMACINA FROLLE
	Miscela di farina di grano tenero, per uso professionale. Ideale per la preparazione di frolle e prodotti secchi.
MODALITA' D'USO:	Utilizzata tal quale in sostituzione delle normali farine 0 e 00. L'utilizzo di INFIBRIA PRIMAMACINA aumenta l'assorbimento di acqua.
INGREDIENTI:	Farina di grano tenero , miscela tostata di grano tenero (farina , cruschetto, farinetta, tritello , germe), grano tenero spezzato tostato.
RICETTA:	PASTA FROLLA 1000g Infibra Prima Macina frolle, 650g burro, 650g zucchero, 110g uova, 40g tuorlo, 8g baking, 3g sale, 1 nr bacca di vaniglia. Impastare tutti gli ingredienti tranne il sale per 4 minuti in prima velocità. Aggiungere il sale e impastare ancora 6 minuti in seconda velocità. La temperatura finale dell'impasto dovrà essere di 25 gradi. Lasciare riposare l'impasto 60 minuti a 22/24 gradi direttamente in teglia oliata. Stendere, farcire e lasciare ancora a lievitare per 90 minuti e cuocere a 200 gradi per circa 18 minuti.

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	Max 15.5%
Ceneri	Max 2.2%
Proteine	Min. 11%
Chopin farina di grano tenero senza le parti cruscali	140-170 P/L 0.60-0.80
Falling number	Min 280

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	1.000.000 Ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente
E.Coli	10 Ufc/g
Lieviti	2.000 ufc/g
Muffe	2.000 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	50 frammenti di insetto / 50 g.
Allergeni:	Può contenere tracce di soia
Origine:	Nazionale, CEE ed Ex CEE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza	Sfarinato granulare
Colore	Nocciola
Odore	Caratteristico del prodotto tostato , con assenza di odori sgradevoli, di muffa, rancido.

CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

Tipo d'imballo	Sacco di carta neutro a bocca aperta cucito, da 12.5 kg
TMC	12 mesi , nei mesi caldi si consiglia una T < 25°C
Luogo di conservazione	Fresco e asciutto.
Diciture su sacchi:	Etichetta su sacco

VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g DI PRODOTTO

Energia	1415 kJ /338 kcal
Grassi	1.1g
Di cui saturi	0g
Carboidrati	75g
Di cui zuccheri	1.9g
Fibre	4.2g
Proteine	11g
Sale	0g