

FICHE TECHNIQUE :	CF84/05
FARINE DE BLÉ TENDRE DE TYPE « 0 » MANITOBA (TOP QUALITY)	12/04/2016

Dénomination

Farine de blé tendre de type « 0 » MANITOBA TOP QUALITY 5 kg

Ingrédients

Farine de blé tendre de type « 0 ».

Caractéristiques Générales

La farine se présente pure et homogène, sans agent antimicrobien, conservateur, colorant, additif ou adjuvant technologique de n'importe quel type.

Elle ne présente aucune infestation en cours, aucune contamination résiduelle due à des parasites ou des rongeurs, aucune altération de n'importe quelle entité et origine, de terre, sable ou de substances et corps étrangers de n'importe quelle nature. Dans l'ensemble, chaque farine produite est conforme à la législation italienne en vigueur et, notamment, à la loi n° 580 du 04/07/1967 et ses modifications successives.

Utilisation

Cette farine a été étudiée pour obtenir les meilleurs résultats dans la préparation des pizzas croquantes, avec un temps de levage de plus de 24 heures, variant en fonction de la température et de la quantité de levure utilisée. La farine de type « 0 » MANITOBA (TOP QUALITÉ) est recommandée également pour les technologies du froid et peut être employée pour couper ou renforcer d'autres farines.

Caractéristiques Organoleptiques

Aspect	Poudre impalpable lisse ou légèrement granuleuse, fluide au toucher.
Couleur	Blanche, homogène, sans particules foncées, rougeâtres, jaunes et exempte de colorations et de tonalités étrangères.
Odeur	Agréable, typique à peine perceptible, sans odeur de moisi, de rance et sans autre odeur étrangère.
Saveur	Typique.

Normes Physicochimiques (Valeurs moyennes au moment du conditionnement)⁰ :

Humidité	15,50 % max.
Protéines	> 14,00 % m.s.
Gluten	14,00-16,00 % m.s.
Cendres	< 0,65 % m.s.
pH	5,80-6,40
Temps de chute	> 280 sec.
W	350-380
P/L	0,50-0,65
Absorption au Farinographe (500 UB)	min. 60,00 %
Stabilité au Farinographe	> 18 minutes

Valeurs nutritionnelles⁰ :

Valeurs nutritionnelles pour 100 g de produit	
Calories	1448kJ / 341kcal
Graisses	1,2 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Hydrates de carbone	66 g
dont sucres	1,5 g
Fibres	2,2 g
Protéines	15,5 g
Sel	0,01 g

Standards microbiologiques⁰ :

Charge bactérienne totale	<50.000/g
Coliformes totaux	< 100/g
Moisissures et Levures	< 2 000/g
Salmonelles	absentes/ 25 g

¹Voir les procédures d'analyse contenues dans le manuel HACCP. Les résultats des analyses se réfèrent aux valeurs moyennes au moment du conditionnement.

Test Filth¹ :

Méthode par acétonitrile G.U.10/8/94 n.186 : Fragments totaux < 25/50 g

Résidus⁰ :

Antiparasitaires : Conforme aux dispositions légales en vigueur ; les types et quantités maximales tolérés ne dépassent pas ceux prévus par le DM du 27/08/2004 et modifications ultérieures, et par le règlement (CE) N° 396/2005 et modifications ultérieures.

Mycotoxines : Conforme aux dispositions des lois en vigueur ; règlement (CE) N° 1881/2006 du 20/12/2006 et ses modifications successives.

Métaux lourds : Conforme aux dispositions des lois en vigueur ; règlement (CE) N° 1881/2006 du 20/12/2006 et ses modifications successives.

Déclaration des allergènes :

Allergène	Présent en tant qu'ingrédient	Absent	Possibilité de contamination
Céréales contenant du gluten et leurs dérivés	X		
Œufs et produits à base d'œufs et leurs dérivés		X	
Poisson et produits à base de poisson et leurs dérivés		X	
Crustacés et leurs dérivés		X	
Arachides et ses dérivés		X	
Soja et ses dérivés			X
Lait et ses dérivés		X	
Fruits à coque et leurs dérivés		X	
Céleri et ses dérivés		X	
Moutarde et ses dérivés		X	
Graines de sésame et leurs dérivés		X	
Dioxyde de soufre et sulfites		X	
Lupin et ses dérivés		X	
Mollusques et leurs dérivés		X	

Informations sur la présence d'OGM :

Conformément à la réglementation en vigueur, le produit ne contient pas, n'est pas constitué et n'est pas issu d'organismes génétiquement modifiés.

Emballage

Emballage en sachet de papier de 5 kg.

Durée de conservation

La farine est produite pour une conservation minimum de 12 mois. Il est conseillé de la conserver dans un endroit frais et sec. Produit sujet à une réduction naturelle de son poids.

¹ Voir les procédures d'analyse contenues dans le manuel HACCP. Les résultats des analyses se réfèrent aux valeurs moyennes au moment du conditionnement.

