

FICHE TECHNIQUE**FARINE DE BLE TENDRE TIPE « 00 » PZ2 SPADONI CUOR
D'ITALIA**CF73/02
08/06/2016**DENOMINATION:**

Farine de blé tendre type 00 PZ2 CUOR D'ITALIA.

INGREDIENTS:

Farine de blé tendre de type 00.

CARACTERISTIQUES GENERALES:

La farine se présente pure et homogène exempte de substance anti-microbienne, conservateurs, colorants, additifs ou coadditifs technologiques de quelque espèce que ce soit. Elle ne présente pas d'infections ou de résidus de contamination par des parasites ou rongeurs ni altération de quelque origine que ce soit, pas de terre, sable, substance et corps étrangers de quelque nature que ce soit. Dans l'ensemble chaque farine produite est conforme à la législation italienne en vigueur et en particulier à la loi 04/07/1967 n.580 et modifications successives.

UTILISATION :

Cette farine donne les meilleurs résultats dans la préparation de pizzas souples traditionnelles, dont l'empâtement peut être lent de 4 à 6 heures, variable en fonction de la température et de la quantité de levure utilisée.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect: Poudre impalpable ou légèrement granuleuse, lisse au touché.

Couleur: Blanche, homogène, exempte de particules obscures, rougeâtres, jaunes, d'apparences ou de colorations étranges.

Odeur: Agréable, typique et quasi imperceptible, exempte d'odeur de moisissure, de rance ou de quelque autre odeur étrange.

Saveur: Typique.

STANDARD CHIMICO-PHYSIQUES¹:

Humidité:	13.50-15.50%
Protéines:	> 11.00% s.s.
Gluten:	11.00-12.50% s.s.
Cendres:	< 0.55% s.s.
pH:	5.80-6.40
Falling Number:	> 250 sec
W:	195-215
P/L:	0.45-0.60

STANDARDS MICROBIOLOGIQUES¹:

Charge bactériologique totale :	< 50.000/gr
Coliformes totaux:	< 100/gr
Moisissure et levures:	< 2000/gr
Salmonelle:	absence /25 gr

FILTH TEST¹:

Méthode acétonémique G.U.18/8/94 Fragments totaux inf 25/50 gr
n°186

RESIDUS:

Substances anti-parasitaires: Selon les lois en vigueur, types et quantitatifs maximum tolérés ne dépassent pas ceux prévus par DM du 27/08/2004 et modifications successives.

Micotossine: Selon les lois en vigueur Reg CEE n°1881/2006 du 20/12/2006 et modifications successives.

Métaux pesants: Selon les lois en vigueur Reg CEE n°1881/2006 du 20/12/2006 et modifications successives.

EMBALLAGE:

Sac en papier de 5kg.

DUREE DE CONSERVATION :

La farine est produite pour une durée de 14 mois. Elle se conserve dans un lieu frais et sec. L'utilisation de entoletter, qui élimine par voie physique et pas chimique l'éventuelle prolifération d'insectes, garantie une meilleure hygiène et meilleure conservation.

¹

Voir les procédures d'analyse du Manuel HACCP, la prise de valeur se réfère au moment de l'emballage.