

FICHE TECHNIQUE :**FARINE DE BLÉ TENDRE DE TYPE « 00 » PZ 4****CF82/05
12/04/2016****Dénomination**

Farine de blé tendre de type « 00 », PZ4 - 5kg

Ingrédients

Farine de blé tendre de type « 00 »

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 très long (de 8 à 18 heures), variable en fonction de la température et de la quantité de levure utilisée. Cette farine est recommandée également pour être utilisée avec les dernières technologies du froid.

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 > 13,50 % m.s.
Gluten 13,50-15,50 % m.s.
Cendres < 0,55 % m.s.
pH 5,80-6,40
Temps de chute > 250 sec.
W 320-350
P/L 0,45-0,65
Absorption au Farinographe (500 UB) min. 58,00 %
Stabilité au Farinographe > 14 minutes

Valeurs nutritionnelles⁰ :

Valeurs nutritionnelles pour 100 g de produit	
Calories	1471kJ / 347kcal
Graisses	1,2 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Hydrates de carbone	69 g
dont sucres	1,3 g
Fibres	2,0 g
Protéines	14,0 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

Test Filth⁰ :

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

FICHE TECHNIQUE : FARINE DE BLÉ TENDRE DE TYPE « 00 » PZ 4	CF82/05 12/04/2016
---	-------------------------------------

Résidus ¹ :

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.