

<b>GRUPPO AGUGIARO &amp; FIGNA</b>	
	<b>MODULO</b>
M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -	
	Rev.04 del 30/08/2010 <span style="float: right;">Codice: 004</span>

## FARINA 00-R

### Descrizione prodotto

Farina di **grano tenero** proveniente dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nazionali ed europei non germinati, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità secondo quanto previsto dalla legge vigente (**n° 580 del 04/07/67**).

La presente farina ha un aspetto polverulento, è priva di grumi, esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura ed in particolare di muffa e rancido.

Farina per impasti a breve lievitazione (2-6 ore), indicata per la produzione di pizze tradizionali e al trancio tipo "mattonella" (a pasta alta).

### CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

Descrizione	Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
<b>Caratteristiche chimiche</b>				
Umidità		%	15.5	max
Ceneri:tipo 00		%	0.55	max
Proteine (N×5.70)	s.s.	%	11.0	min
Glutine umido		%	28.0	min
<b>Caratteristiche reologiche</b>				
<b>Alveogramma</b>				
W		E-4 joule	250	-10/+30
P/L			0.60	± 0.10
<b>Farinogramma</b>				
Assorbimento (U% reale)	t.q.	%	54	min
Stabilità		minuti	8	min
<b>Amilogramma</b>				
	t.q.	U.A.	800-1200	
<b>Indice di Hagberg (F.N.)</b>				
		secondi	>280	

### TABELLA NUTRIZIONALE (per 100g)

<b>VALORE ENERGETICO</b>	<b>Kcal 336; KJ 1406</b>
<b>PROTEINE</b>	<b>11 g</b>
<b>CARBOIDRATI</b>	<b>71,2 g</b>
<b>GRASSI</b>	<b>0,8 g</b>
<b>FIBRE ALIMENTARI</b>	<b>2,2 g</b>
<b>SODIO</b>	<b>0,002 g</b>

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA				
		<b>MODULO</b>		
		M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -		
		Rev.04 del 30/08/2010	Codice: 004	

### Conservazione

La **Farina 00-R** deve essere conservata: a temperatura ambiente, in luogo aerato, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale chiusa e la data di utilizzo riportata sulla confezione. Termine minimo di conservazione: 8 mesi.

### Confezione

Il prodotto è commercializzato in sacchi idonei al contatto con gli alimenti oppure in cisterne atte al trasporto di sfarinati di cereali per l'alimentazione umana.

### CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

Contaminante	Limite	Tolleranza	Unità di Misura	Quantità di riferimento
<b>Microbiologico</b>				
Carica batterica mesofila aerobia	100000	max	u.f.c.	in 1 g
Stafilococchi coagulasi positivi	25	max	u.f.c.	in 1 g
Muffe	1000	max	u.f.c.	in 1 g
Lieviti	1000	max	u.f.c.	in 1 g
Enterobatteri totali	1000	max	u.f.c.	in 1 g
E.Coli	10	max	u.f.c./MPN	in 1 g
Salmonella	assente		u.f.c.	in 25 g
<b>Chimico</b>				
<b>- Metalli pesanti</b>				
Cd	100	max	ppb	
Pb	200	max	ppb	
<b>- Micotossine</b>				
Aflatossine totali	4	max	ppb	
Aflatossina B1	2	max	ppb	
Deossinivalenolo (DON)	750	max	ppb	
Zearalenone	75	max	ppb	
Ocratossina A	3	max	ppb	
<b>- Residui di fitofarmaci</b> Entro i limiti di legge				
<b>Particellare</b>				
Corpi estranei e non metallici	assenti			
<b>Biologici</b>				
Insetti e acari (vivi e/o morti)	assenti			
Frammenti di insetti	25	max	n°	in 50g
Roditori, volatili e altri animali	assenti			
Peli di roditori	assenti		n°	in 50g

## GRUPPO AGUGIARO & FIGNA

	<b>MODULO</b>	
	M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -	
	Rev.04 del 30/08/2010	Codice: 004

### INFORMAZIONI SUL CONTENUTO DI ALLERGENI

**Istruzioni:** **assenza** = non contiene come ingrediente, **presenza** = contiene come ingrediente, **pcc** = possibile contaminazione crociata

Tipologie d'ingredienti	Presenza/ Assenza o Pcc	Tipologie d'ingredienti	Presenza/ Assenza o Pcc
Latte e derivati	assenza	Grano saraceno	assenza
Proteine del latte	assenza	Mais	assenza
Lattosio	assenza	Cacao	assenza
Uova e derivati	assenza	Glutammato	assenza
Proteine di soia	assenza	Acido benzoico (E210 t/m E219)	assenza
Lecitina di soia	assenza	Coloranti azotati	assenza
Farina di soia	assenza	Tartrazina (E102)	assenza
Glutine	pcc	Carne bovina	assenza
Amido di frumento	assenza	Carne suina	assenza
Cereali contenenti glutine e derivati	presenza	Pollame	assenza
Pesce e derivati	assenza	Lievito di birra	assenza
Crostacei e derivati	assenza	Agenti lievitanti (es. bicarbonato di sodio)	assenza
Frutti di mare e molluschi	assenza	Pomodoro e derivati	assenza
Frutta in guscio	assenza	Olio di soia raffinato	assenza
Olio da frutta in guscio	assenza	Sciroppo di glucosio da frumento, orzo e derivati	assenza
Arachidi e derivati	assenza	Sciroppo di glucosio da mais e derivati	assenza
Olio di arachide	assenza	Sciroppo di glucosio da patata e derivati	assenza
Semi di sesamo e derivati	assenza	Maltodestrine a base frumento	assenza
Olio di sesamo	assenza	Maltodestrine a base mais	assenza
Sedano (semi, sedano rapa, gambo e foglie)	assenza	Maltodestrine a base patata	assenza
Senape e derivati	assenza	Gelatina e colla di pesce	assenza
Lupino e prodotti a base lupino	assenza	Tocoferoli a base soia o oli vegetali da fitosteroli ed esteri a base soia	assenza
SO2 e solfiti > 10 ppm	assenza	Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale base soia	assenza
Noce di cocco	assenza	Lattitolo	assenza
Olio di cocco	assenza	Cereali, siero di latte, frutta a guscio per la fabbricazione di distillati o alcool per liquori	assenza
Albumina (prodotta da uovo) utilizzata come chiarificante del vino e del sidro	assenza	Lisozima (prodotto da uova) utilizzato come additivo del vino	assenza
Oleoresina di sedano	assenza	Olio di foglie e di semi di sedano	assenza
Olio di semi di senape	assenza	Olio di senape	assenza
Oleoresina di semi di senape	assenza	Prodotti a base di latte (caseina) utilizzati come chiarificanti nel vino e nel sidro	assenza

Data.....02/09/2010.....

Per approvazione R&D  
  
 AGUGIARO & FIGNA MOLINI S.p.A.