



FARINA DI GRANO DURO

Perciasacchi

ANTICO GRANO SICILIANO MACINATO A PIETRA



### Descrizione:

Farina di antico frumento duro siciliano Perciasacchi o Farro Lungo (*Triticum durum* var. *melanopus*) adatta alla preparazione di pane casereccio e prodotti da forno salati (pizza in teglia, focacce, torte salate), i cui impasti richiedono tempi di lievitazione medi (circa 8h) e buona idratazione (60%). La farina è ottenuta da molitura a pietra naturale di La Ferté che consente di mantenere il germe e, grazie alle basse temperature di lavorazione, non surriscalda il prodotto, preservandone le caratteristiche nutrizionali e sensoriali.

### Ingredienti:

Farina biologica di **frumento** duro Perciasacchi, da molitura a pietra naturale La Ferté.

*L'allergene evidenziato può provocare reazioni in soggetti allergici o intolleranti.*



### Caratteristiche tecniche e reologiche

Parametri	Valore	Metodo analitico
Umidità	max 14,5%	Metodo Ufficiale G.U. n. 145 del 21/06/85
Sostanza secca (s.s.)	≥ 85,5%	-
Ceneri	1,3% s.s.	Spettroscopia NIR
Proteine	11,7% s.s.	Spettroscopia NIR
Glutine secco	5,5% s.s.	AACC, Metodo 38-12A
Indice di glutine	55	AACC, Metodo 38-12A
W	155 (10 <sup>-4</sup> J)	AACC, Metodo 54-30A
P/L	1,5	AACC, Metodo 54-30A
Assorbimento	55%	Spettroscopia NIR

### Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia	1527 kJ 365 kcal
Grassi totali	0,5 g
di cui saturi	0 g
Carboidrati	77 g
di cui zuccheri	2,5 g
Fibre	5 g
Proteine	11,5 g
Sale	0,003 g

**T. M. C. e conservazione:** 6 mesi dalla data di produzione. Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.

**EAN:** 8034013290198



Parametro	Valore	Metodo	Limiti DPR 187/2001
Umidità	11%	G.U. 145 del 21/06/1985	Max 14,5%
Ceneri	1,3 %	Rapporti Istisan 96/34	Max 1,70%
Proteine minime (N * 5,70)	11,7 %	Rapporti Istisan 96/34	11,50%
Conta carica microbica tot.	250.000 Ufc/g	UNI EN ISO 4833-1:2013	-
Lieviti e muffe	2700 Ufc/g	ISO 21527-2:2008	-

### Packaging e schema di pallettizzazione:

Imballaggio primario (sacco craft)	N. di unità per imballaggio secondario (scatola di cartone)	Livelli per pallet	N. di scatole per livello	N. di scatole per pallet
1 kg	10	8	9	72
5 kg	6	8	9	72
10 kg	-	8	16 sacchi	128 sacchi
25 kg	-	8	5 sacchi	40 sacchi

Firma del Responsabile Qualità: