



## FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

# Blu

### PER IMPASTI DIRETTI

#### Descrizione:

Farina di grano tenero tipo 00, ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri nazionali e comunitari, liberata da sostanze estranee e impurità.

Prodotto ideale per la produzione artigianale di pane comune, con tempi di lievitazione medio - brevi (12 - 24 ore) e di maturazione medi (circa 48 h, a temperatura controllata, 3 - 4°C).

Impiegato per la produzione di crostate, cracker, pasta frolla, grissini stampati, taralli, etc.

#### Ingredienti:

Farina tipo 00 di **frumento** tenero.

*L'ingrediente evidenziato possono provocare reazioni in soggetti allergici o intolleranti.*

#### Caratteristiche tecniche del prodotto:

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	0,55% s.s.	Spettroscopia NIR
Proteine	12% s.s.	Spettroscopia NIR
Glutine secco <sup>1</sup>	10% s.s.	AACC, Metodo 38-12A
Indice di glutine <sup>2</sup>	90	AACC, Metodo 38-12A
W <sup>3</sup>	200 (10 <sup>-4</sup> J)	AACC, Metodo 54-30A
P/L <sup>4</sup>	0,6	AACC, Metodo 54-30A
Assorbimento <sup>5</sup>	55%	Spettroscopia NIR

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
Energia	1556 kJ 372 kcal
Grassi totali	0,7 g
di cui saturi	0 g
Carboidrati	78 g
di cui zuccheri	1,7 g
Fibre	2 g
Proteine	12,3 g
Sale	0,007 g

1. quantità di glutine;
2. forza del glutine: valori da 0 a 100 (0 = glutine assente; 40-60 = glutine debole; 80-100 = glutine forte);
3. forza dell'impasto, ovvero forza opposta dall'impasto alla deformazione. Tolleranza ±8-10%;
4. equilibrio tra tenacità ed estensibilità: valore ottimale 1; >2,5 indica uno sfarinato poco estensibile e di più difficile lavorazione; <0,5 indica uno sfarinato troppo estensibile, adatto per prodotti non lievitati;
5. assorbimento di acqua: acqua necessaria per ottenere un impasto ben strutturato e dalla consistenza ottimale.

#### Shelf-life

6 mesi dalla data di produzione. Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.

#### 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