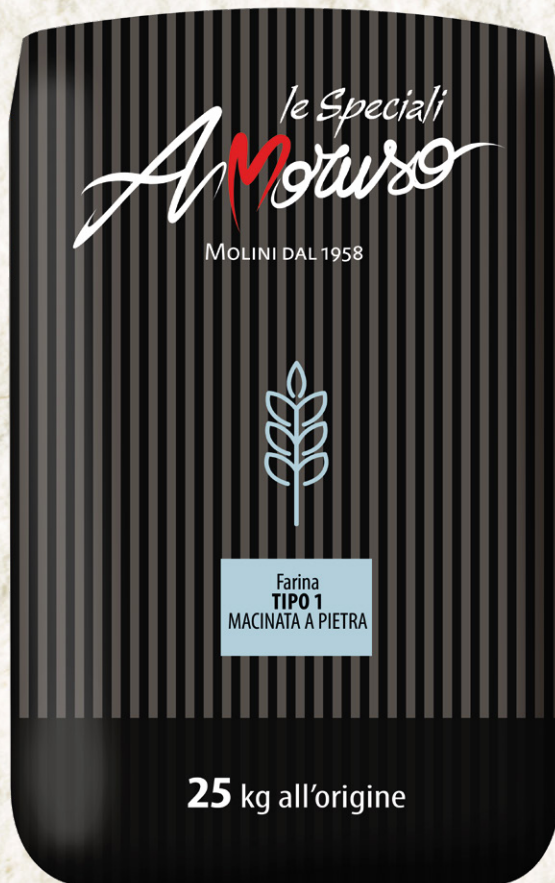


# Farina di Grano tenero - tipo 1 - Macinata a Pietra



## Valori Nutrizionali (Calcolati per 100 gr di prodotto)

Valore Energetico	334 Kcal)	Fibre	2,90g
Grassi	1,74 g	Proteine	12,30 g
Carboidrati	69,94 g	Sale	0,000 g

**CONSERVAZIONE:** Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto ed areato T MAX = 20°C H2O REL. MAX = 45%  
Al ricevimento della merce, togliere immediatamente dal pallet il film estensibile per permettere una corretta traspirazione e conservazione

**O.G.M. :** PRODOTTA CON GRANI NON OGM come da Reg. EU n° 1829 e 1830/2003

**RADIAZIONI IONIZZANTI :** Trattamento assente

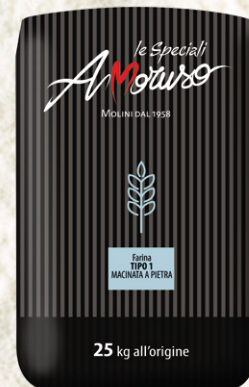
## DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP In ottemperanza al Reg. CEE n. 852/2004 e succ. aggiornamenti Tracciabilità In ottemperanza al Reg. CEE n. 178/2008 e succ. aggiornamenti OGM Il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati ai sensi delle Direttive 1829/2003 e 1830/2003.  
Micotossine In ottemperanza al Reg. CEE n. 1881/2006 e succ. aggiornamenti Metalli pesanti In ottemperanza al Reg. CEE n. 1881/2006 e succ. aggiornamenti  
Pesticidi In ottemperanza ai Reg. CEE n. 396/2005 e 149/2008 e succ. aggiornamenti

**SCADENZA :** 12 mesi dalla data di produzione se rispettata rigorosamente la voce "Conservazione"

# Amoruso

MOLINI DAL 1958



## Farina di Grano tenero - tipo 1 - Macinata a Pietra

### Descrizione / Description

Prodotto ottenuto direttamente dalla macinazione del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, conform alla legislazione italiana vigente ed in particolare al D.P.R. n° 187 del 9.2.2001

### Destinazione

Le farine macinate a pietra, che mantengono intatto il contenuto di vitamine e di grassi insaturi del germe, sono ideali per la produzione di pani caserecci, pizza e focacce.

### Shelf Life

12 mesi dalla data di produzione se rispettata rigorosamente la voce "Conservazione"

### Proprietà Chimico Fisiche / Physichal and chemical properties / Caracteristicas Fisico-Quimicas / Proprietes Physico-Chimiques

Determinazioni <i>Aspect / Déterminaciones / Determinations</i>	Unità di Misura <i>Unit / Unidad de medida / Unité de mesure</i>	Valore <i>Value / Valor / Valeur</i>	Toll. (-)
Umidità / <i>Moisture / Humedad / Umidité</i>	% sul peso	15.50	max.
Ceneri / <i>Ash / Cenizas / Cendres</i>	% / s.s.	0,80	max.
Proteine / <i>Protein / Proteinas / Protéines</i>	% / s.s.	12	min.
Falling Number	Secondi	250	min.
Prodotti fitosanitari	La farina e' conforme alle vigenti normative di legge in materia di residui di presidi sanitari nei prodotti destinati all'alimentazione umana		

### INQUINANTI CHIMICO-BIOLGICI

Metalli pesanti	Limiti di legge		
Micotossine	Limiti di legge		

### CARATTERISTICHE REOLOGICHE

#### ALVEOGRAMMA CHOPIN

W	x10 <sup>4</sup> □j	180	200
P/L	mmH20/mm	0,55	0,65 max.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	ufc/g	100.000	max.
Muffe e lieviti	ufc/g	10.000	max.
Coliformi spp.	ufc/g	1.000	max.
Salmonella spp.	ufc/ 25g	assente	
Filth Test	50 g	50 frammenti insetto	peli topo assenti

### CARATTERISTICHE

La farina di grano tenero Tipo 1 macinata a pietra proviene dalla macinazione di una miscela di grani di qualità provenienti da coltivazioni nazionali. La tecnica della macinazione a pietra è il metodo più antico nella produzione di farine di alta qualità. La farina tipo 1 ha un più alto contenuto di fibre rispetto a farine più raffinate, aiuta a diminuire il colesterolo e può contribuire a ridurre il glucosio nel sangue. La farina tipo 1 contiene numerose vitamine in percentuale maggiore rispetto alla farina bianca (tra cui acido folico, riboflavina e vitamina B-1, B-3 e B-5). Lo stesso vale per i sali minerali, di cui la farina tipo 1 è decisamente più ricca. Inoltre, è dimostrato che gli alimenti ad alto contenuto di fibra richiedono tempi più lunghi di masticazione e questo potrebbe aiutare a limitarne i consumi e quindi a perdere peso. In generale i prodotti realizzati con farina tipo 1, rispetto a quelli realizzati con farina tipo 00, sono leggermente meno calorici e contengono più minerali, quali ferro e calcio, oltre ad avere un maggiore contenuto di fibre e vitamine. La farina proviene esclusivamente da cereali sani leali e mercantili su cui si effettua pulitura e lavaggio tradizionali. Non contiene sostanze estranee al frumento. La farina è esente da additivi ed ausiliari tecnologici di qualunque natura.

**ALLERGENI E RISCHIO ALLERGENI:** Dichiarazione di riferimento alla Dir. 2003/89/CE: CONTIENE GLUTINE, naturalmente presente nel grano, l'assunzione della farina e/o dei suoi derivati deve essere assolutamente evitata da parte di soggetti affetti da celiachia