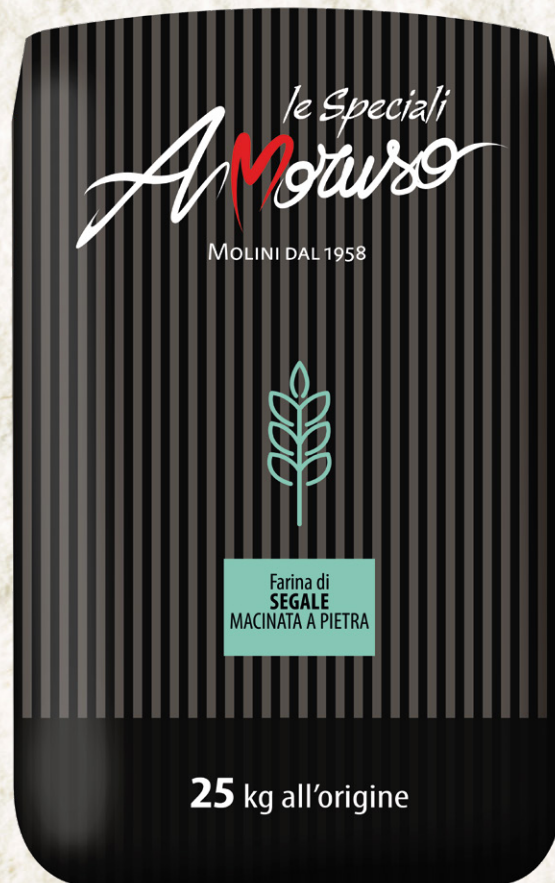


Farina di Segale macinata a Pietra



Valori Nutrizionali (Calcolati per 100 gr di prodotto)

Valore Energetico	309 Kcal)	Fibre	8,60 g
Grassi	1,10 g	Proteine	6,90 g
Carboidrati	67,90 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

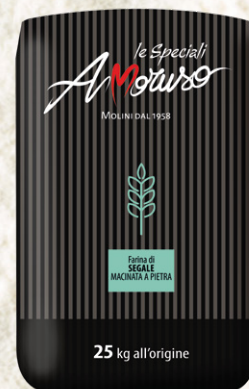
DISPOSIZIONI DI LEGGE

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 Segale macinata a Pietra

Descrizione / Description

Prodotto ottenuto dalla macinazione di chicchi interi di Segale iberati dalle sostanze estranee e dalle impurità, conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare al D.P.R. n° 187 del 9.2.2001

Destinazione

Adatta alla panificazione, nella preparazione di pane, grissini, schiacciate, pizze, dolci, sola o in aggiunta ad altre farine.

Shelf Life

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

Proprietà Chimico Fisiche / Physical and chemical properties / Características Físico-Químicas / Proprietes Physico-Chimiques

Determinazioni <i>Aspect / Determinaciones / 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.	0,95	max.
Proteine / <i>Protein / Proteínas / Protéines</i>	% / s.s.	13,5	min.
Falling Number	Secondi	250	min.
Prodotti fitosanitari	La farina è conforme alle vigenti normative di legge in materia di residui di presidi sanitari nei prodotti destinati all'alimentazione umana		

INQUINANTI CHIMICO-BIOLOGICI

Metalli pesanti	Limiti di legge		
Micotossine	Limiti di legge		

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

ALVEOGRAMMA CHOPIN

W	x10 ⁻⁴ J	130	150
P/L	mmH2O/mm	0,80	1 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 segale essendo ricca di fibra solubile, tende ad assorbire grandi quantità d'acqua e ciò impedisce il giusto rigonfiamento del reticolo glutinico ostacolando la panificazione. Per ottenere un pane di segale "accettabile" è fondamentale curare al meglio la fase dell'impasto. Differentemente da quello del frumento, il composto di farina di segale è più simile ad una soluzione di acqua e componenti idrosolubili, nella quale sono sospese particelle più solide; la consistenza dell'impasto è poco elastica e quasi del tutto priva di resistenza, pertanto non somiglia affatto ad una maglia di glutine. Per poter lavorare bene con la farina di segale è quindi indispensabile aumentare l'acidità della pasta limitando di conseguenza i processi enzimatici di proteasi ed amilasi; in caso contrario, il prodotto finito si caratterizzerà per una mollica densa, compatta, appiccicosa e poco lievitata. Il sistema prediletto per abbassare il pH dell'impasto di panificazione a base di farina di segale è quello di impiegare un agente lievitante naturale del tipo pasta acida o lievito madre. Dal punto di vista nutrizionale, la farina di segale apporta un'elevata quantità di energia. Le calorie provengono essenzialmente dai carboidrati complessi, seguiti dalle proteine e infine dai lipidi. Dal punto di vista salino, la farina di segale contiene ottime percentuali di potassio, fosforo e ferro; per quel che concerne il profilo vitaminico, si evincono notevoli quantità di vitamine del gruppo B e di vit. E. 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