

**SCHEDA TECNICA:****FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" PZ 3****FPZ3/03  
01/02/2011****Denominazione**

Farina di grano tenero tipo "00" PZ3

**Ingredienti**

Farina di grano tenero tipo "00"

**Caratteristiche Generali**

La farina si presenta pura ed omogenea esente da sostanze antimicrobiche, conservanti, coloranti, additivi o coadiuvanti tecnologici di qualsiasi specie. Non presenta infestazioni in atto o residui di contaminazione da parassiti o roditori, alterazioni di qualsiasi entità ed origine, terra, sabbia sostanze e corpi estranei di qualsiasi natura. Nel complesso ogni singola farina prodotta è conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare modo alla legge 04/07/1967 n. 580 e successive modifiche.

La farina tipo "00" PZ3 Spadoni viene prodotta miscelando i migliori grani nazionali ed esteri. A tal proposito si ricorda che il valore intrinseco di una farina dipende dalle proprietà del glutine, dell'amido e dalla presenza di enzimi diastatici (alfa e beta amilasi) presenti naturalmente nella farina stessa.

**Utilizzo**

E' stata studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pizza tradizionale a tempo medio di lievitazione (6-10 ore) variabile in relazione alla temperatura dell'impasto e alla quantità di lievito impiegato.

**Caratteristiche Organolettiche**

Aspetto	Polvere impalpabile liscia o leggermente granulare, scorrevole al tatto.
Colore	Bianco, omogeneo, esente da particelle scure, rossastre, gialle, di tonalità e colorazioni estranee.
Odore	Gradevole, tipico in misura appena percettibile, esente da odore di stantio, di rancido e da qualsiasi altro odore estraneo.
Sapore	Tipico.

**Standard chimico – fisici (Valori medi all'atto del confezionamento) <sup>0</sup>:**

Umidità	max 15.50 %
Proteine	> 12.50% s.s.
Glutine	12.00-13.00 %s.s.
Ceneri	< 0.55 %s.s.
pH	5.80-6.40
Falling Number	> 250 sec.
W	280-310
P/L	0.45-0.65
Assorbimento al Farinografo (500u.b.)	min. 56,00 %
Stabilità al Farinografo	> 10 minuti

**Standard Microbiologici <sup>0</sup>:**

Carica batterica totale	<50.000/gr
Coliformi totali	<100/gr
Muffe e lieviti	<2000/gr
Salmonelle	assenti/25 gr

**Filth Test <sup>0</sup>:**

Metodo acetone-trico G.U.18/8/94 n° 186	frammenti totali <25/50 gr
--	----------------------------

**Residui <sup>0</sup>:**

Sostanze antiparassitarie:	In accordo con le disposizioni di legge vigenti; tipi e quantitativi massimi tollerati non superano quelli previsti dal DM del 27/08/2004 e successive modifiche.
Micotossine:	In accordo con le vigenti disposizioni di legge Reg CE N° 1881/2006 del 20/12/2006 e successive modifiche.
Metalli Pesanti	In accordo con le vigenti disposizioni di legge Reg CE N° 1881/2006 del 20/12/2006 e successive modifiche.

**Imballaggio**

Confezione in sacchetto carta da 25 kg

**Shelf Life**

La farina viene prodotta per una conservazione non inferiore a dodici mesi. Si consiglia di conservare in luogo fresco e asciutto. L'utilizzazione di entoleter, che elimina per via fisica e non chimica le eventuali uova di insetto, garantisce una maggiore igiene e conservabilità del prodotto.

<sup>0</sup>Vedi procedure di analisi contenute nel Manuale HACCP. I risultati delle analisi si riferiscono ai valori medi all'atto del confezionamento.