

PRIMO INGREDIENTE - 295 - TIPO 00 / LINEA PRIMO INGREDIENTE - 295 - TIPO 00

CARATTERISTICHE / CHARACTERISTICS

295 tipo 00 di Grandi Molini Italiani è una farina versatile e dall'elevato assorbimento, è ideale per impasti a lievitazioni medio lunghe o per rinfrescare le bighe. Indicata per produrre baguette, pane da tramezzino e pane ai sapori o dove non si utilizzano miglioratori. Ideale per panificatori.

295 tipo 00 by Grandi Molini Italiani are versatile and highly absorbent flours, ideal for medium-long leavening doughs or to refresh biga preferments.

Suitable for making baguettes, sandwich bread and flavoured bread or when no improving agents are used.

Ideal for bakers.

Prodotto di sapore e odore caratteristici ottenuto dalla macinazione e dall'abbruttamento di miscela di grani teneri liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità e conforme al DPR n. 187 del 09/02/2001. / *Product with a characteristic taste and smell obtained by grinding and curing a mixture of soft grains freed from foreign substances and impurities and in compliance with law n. 187 of 09.02.2001.*

Rev. 00/2022 - Emesso da AQ il: 19.01.2022 / Rev. 00/2022 - Issued by QA: 19.01.2022

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Farina di **grano** tenero tipo 00 / Soft **wheat** flour

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE / PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS

	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE	UN.MISURA / MEASURE UNIT	RIF/PAR / REF.	METODO / METHOD
UMIDITÀ / MOISTURE	15,5	Max	%		D.M. 27/05/85
CENERI / ASH	0,55	Max	%	s.s	ISO 2171:2007
PROTEINE / PROTEIN (N X 5,70)	13	min	%	s.s	D.M. 23/07/94
GLUTINE SECCO / DRY GLUTEN	12	min	%	s.s	D.M. 23/07/94
FALLING NUMBER / FALLING NUMBER	300	min	Secondi	t.p.	ISP 3093:2009
W / W	300	+/- 15	X10-4J	t.p.	ISO 27971:2008
P/L / P/L	0,55	+/- 0,1		t.p.	ISO 27971:2008
ASSORBIMENTO D'ACQUA / WATER ABSORPTION	57	min	%	t.p.	ICC N° 115
STABILITÀ / STABILITY	11	min	minuti	t.p.	ICC N° 115

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL VALUES

	PER 100g / PER 100g	PER PORZIONE / PER SERVING 30g	% AR*/IR* per porzione / %AR*/IR* per serving	AR*/IR* / AR*/IR*
ENERGIA / ENERGY	1468 kJ	440 kJ	5 %	2000 kcal
	346 kcal	104 kcal		
GRASSI / FAT	1 g	<0,5 g	0 %	70 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / OF WHICH SATURED	0,2 g	<0,1 g	0,3 %	20 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	71 g	22 g	7,9 %	260 g
DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGAR	0,5 g	<0,5 g	0 %	90 g
FIBRE / FIBER	2,5 g	0,8 g		
PROTEINE / PROTEIN	12,0 g	2,8 g	7,2 %	50 g
SALE / SALT	<0,01 g	<0,01 g	0 %	6 g

*** I valori nutrizionali sono dati calcolati. Soggetti a variazioni naturali / * Nutritional values are calculated data. Subject to natural variation.**

MICROBIOLOGIA / MICROBIOLOGY

	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE	UN.MISURA / MEASURE UNIT	METODO / METHOD
CARICA MICROBICA TOTALE / TOTAL PLATE COUNT	100.000	max	ufc/g	ISO 4833:2003
COLIFORMI TOTALI / TOTAL COLIFORMS	100	max	ufc/g	ISO 4832:2006
ESCHERICHIA COLI / ESCHERICHIA COLI	10	max	ufc/g	ISO 16649-2:2001
SALMONELLA / SALMONELLA	Assente / Absent	max	25 g	ISO 6579:2002
MUFFE / MOLD	1000	max	ufc/g	ISO 21527:2008
LIEVITI / YEAST	1000	max	ufc/g	ISO 21527:2008

MICOTOSSINE / MYCOTOXINS

	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE	UN. MISURA / MEASURE UNIT	METODO / METHOD
AFLATOSSINE TOTALI / TOTAL AFLATOXINS	2	+2	ppb	AOAC 991.31/97
AFLATOSSINA B1 / AFLATOXIN B1	1	+1	ppb	ISTISAN 10.09/06/99
OCRATOSSINA A / OCHRATOXIN A	1.5	+1.5	ppb	ISTISAN 10.09/06/99
DEOSSINIVALENOLO / DEOXYNIVALENOL	375	+375	ppb	ELISA
ZEARALENONE / ZEARALENONE	37.5	+37.5	ppb	ELISA

FITOFARMACI / PESTICIDES

Entro i limiti di legge. Reg CE 396/2005 e succ. aggiornamenti. / *Within the legal limits. In accordance with Regulation CE 396/2005 and subsequent amendments.*

CONTAMINANTI / CONTAMINANTS

Entro i limiti di legge. Reg. UE n. 2023/915 e succ. aggiornamenti. / *Within the legal limits. In accordance with Regulation UE 2023/915 and subsequent amendments.*

ALLERGENI / ALLERGENS

Glutine. Può contenere **soia e senape.** / **Gluten.** *May contain soy and mustard.*

OGM / GMO

Ai sensi del Reg. C.E. 1829/2003 e 1830/2003, non contiene organismi geneticamente modificati. / *In compliance to Reg. C.E. 1829/2003 and 1830/2003, it does not contain genetically modified organisms.*

MODALITÀ DI CONSEGNA / PACKAGING

Il prodotto può essere consegnato in sacco da 25 Kg e in carri cisterna adibiti ad uso alimentare secondo legge vigente in materia di sfarinati. / *The product can be delivered in 25 kg bag and in tank for food purposes, according to EU law.*

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITION

Conservare nella sua confezione originale in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce solare diretta. / *Store the product in its original packaging in a cool and dry place, away from direct sunlight.*

SHELF LIFE / SHELF LIFE

9 mesi in sacco – 65 giorni in rinfusa. / *9 months in bag - 65 days in bulk*

ORIGINE / ORIGIN

Farina prodotta in Italia a partire da grani di origine UE e non UE / *Flour produced in Italy from wheat of EU and non-EU origin*

CERTIFICAZIONI / CERTIFICATIONS

Prodotto in siti certificati BRC. / *Produced in BRC certified plants.*