



SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO FINITO
FARINE DI ALTA QUALITA'
 TIPOLOGIA



La Farina di Napoli

Nuvola

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DATI GENERALI

Dichiarazioni Prodotto in ITALIA ITALIAN Product	Farina di Grano Tenero D.P.R. 5 marzo 2013, n. 41 R.f. Legge DPR 09/02/2001, n. 187 Legge 04/07/67 n.580 Reg. (UE) N. 97/2010; Disciplinare Mpdf_24.05.04	Confezionamento Sacchi : carta-cellulosa poli-accoppiato ai sensi della normativa alimentare vigente alimenti Europallet -
	Materia prima Grano Tenero (Triticum aestivum)	

Prodotto Finito  Made in ITALY	Farina di Grano Tenero Tipo "0" Nuvola nasce dalla <i>ricerca & sviluppo</i> del Molino Caputo per dar vita a cornicioni ALVEOLATI e FRAGRANTI . Un'accurata selezione di materie prime assicura VOLUME e SOFFICITA' degli impasti grazie all' alta capacità fermentativa naturalmente presente nei grani. Nuvola è un prodotto 100% NATURALE senza l'utilizzo di additivi né conservanti. Da utilizzare anche in abbinamento con Nuvola SUPER per la preparazione di PREFERMENTI e BIGHE.						
	Conservazione Temperatura di stoccaggio (luogo fresco e aerato e non esposto alla luce diretta solare) optimum: 20+24 °C Umidità p/p MASSIMA 15,50 %						
T.M.C./Shelf life	Rif.to: data di insacco	Lotto	Process line /gg. Date/day	12 mesi	Unità	U.C.	25 Kg

PROPRIETA' REOLOGICHE

CONTROLLI LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (Internal Lab)	Alveogramma Chopin	Ind. Panificabilità W: 270+290	Elasticità P/L: 0,50+0,60	
	Farinogramma Brabender	Assorbimento: 60+62 Sviluppo: 2'50"+ 3'00"	Stabilità: 8'+ 10' Elasticità: 16+ 18	Grado di caduta: 40+60 Ind.Valorimetrico: 54 - 56
	Indice di Hagberg Falling Number	Attività Enzimatica: 240 + 260	Glutine secco (%): 12,00 + 12,50 Parametri STD PROCESS >12%	

ANALISI DI PRODOTTO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI (valori medi - riferimento 100 g. di prodotto finito)				MICRONUTRIENTI	
Parametro	Unità di Misura (%)	Parametro	Unità di Misura (%)	SALI MINERALI (valori medi)	VITAMINE (valori medi)
Proteine p/p (N x 6,25)	12,50 ± 0,50	Fibre alimentari p/p	3,00 ± 0,50	Calcio	24 Tiamina (Vit B1) 0,28
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	1,00 ± 0,30 0,20	Sale (N, x 2,5) (g)	0,006 ± 0,002	Fosforo	185 Riboflavina (Vit B2) 0,05
Carboidrati p/p di cui zuccheri	71,50 ± 3,50 1,10	Ceneri p/p - sostanza secca	0,60 ± 0,05	Potassio	145 Nicotina (Vit PP) Vitamina E 1,4
Totale su 100 g. di prodotto finito		Kcal	351	Kjoule	1.489

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE - FILTH TEST	Valore biologico del Filth test	Regolare - STD	Parametri < inferiore ai Limiti di legge
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Microflora endogene ed esogene	Alta Qualità	Parametri < inferiore ai Limiti di legge
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Valori di riferimento Normali	Alta Qualità	Parametri < inferiore ai Limiti di legge
RESIDUI E MICROPARTICELLARI	Valori di riferimento Normali	Assenti	Parametri < inferiore ai Limiti di legge
OGM	Valori di riferimento Normali	Assenti	Parametri Assenti / Ogm free