

La farina di grano tenero tipo “0” biologica è il frutto di un’attenta selezione e di un’accurata lavorazione della materia prima, ideale per tutti gli usi di cucina.

Illustrazione dell’intera Filiera di produzione

Riferimento Regolamento (CEE) n. 834/07, 889/08 e successive modifiche ed integrazioni.

- La coltivazione del grano per la produzione della farina biologica deve essere attuata in appezzamenti di terreno selezionati appositamente per la produzione biologica e controllati prima della semina dall’organismo di controllo competente.
- La fertilità e l’attività biologica del suolo devono essere mantenute o aumentate, nei casi appropriati mediante la coltivazione di leguminose, di concimi verdi o di vegetali aventi un apparato radicale profondo nell’ambito di un adeguato programma di rotazione pluriennale, o tramite l’incorporazione nel terreno di materiale organico, prodotto da aziende che operano nel rispetto delle relative norme per la produzione animale biologica; l’integrazione con altri concimi organici o minerali è limitata dal Regolamento CEE relativo al metodo di produzione biologica.
- La lotta contro i parassiti, le malattie e le piante infestanti, si impernia sul seguente complesso di misure:
 - Scelta di grani adeguati;
 - Programma di rotazione appropriato;
 - Coltivazione meccanica;
 - Protezione dei nemici naturali e dei parassitari;
 - Eliminazione delle malerbe tramite bruciature.
- Solo in caso di immediato pericolo per il raccolto è consentito l’utilizzo di antiparassitari come descritto nel Regolamento CEE relativo al metodo di produzione biologica.
- La produzione e lo stoccaggio di grano biologico deve avvenire in appezzamenti e magazzini separati da qualsiasi unità che non produca in conformità con il Regolamento CEE relativo al metodo di produzione biologica.
- Nella fase iniziale dell’applicazione del regime di controllo il produttore e l’organismo di controllo collaborano al fine di ottenere una produzione conforme alle norme previste.
- Il produttore è tenuto a redigere un registro in cui vengono annotate contabilità, documenti, programmi di produzione, natura e quantità di tutte le materie prime acquistate.
- Oltre ad eventuali ispezioni non preannunciate, l’organismo di controllo deve effettuare almeno 1 volta all’anno un controllo fisico completo dell’unità di produzione con possibilità di prelievo di campioni per analisi di accertamento; dopo ogni visita viene compilata una relazione di ispezione.
- Durante l’applicazione del regime di controllo il trasformatore e l’organismo di controllo provvedono a compilare una descrizione completa dell’unità, con l’indicazione delle installazioni utilizzate per la trasformazione, il condizionamento e il magazzinaggio dei prodotti agricoli prima e dopo le operazioni e a stabilire tutte le misure concrete da prendere al livello dell’unità per garantire il rispetto delle disposizioni delle norme vigenti.
- All’atto del ritiro del grano occorre verificare:
 1. la presenza del documento allegato rilasciato dall’organismo di controllo che dichiari che il grano è biologico; in caso contrario non si potrà procedere allo scarico;
 2. che l’automezzo di trasporto sia pulito e non contaminato da materiali estranei e/o nocivi.
- Il trasformatore deve tenere una contabilità scritta che consenta all’organismo di controllo di identificare l’origine, la natura e la quantità del grano biologico, e la natura e la quantità e i destinatari del prodotto finito.
- Il trasformatore deve disporre di locali separati per il magazzinaggio del prodotto prima e dopo la trasformazione.
- Le operazioni devono essere eseguite in cicli completi separate fisicamente da prodotti non biologici.
- Ogni partita di grano biologico deve essere documentata in ogni suo passaggio al fine di garantire una totale ricostruzione del processo di produzione.
- Oltre ad eventuali ispezioni non preannunciate, l’organismo di controllo deve effettuare almeno 1 volta all’anno un controllo fisico completo dell’unità di trasformazione con possibilità di prelievo di campioni per analisi di accertamento; dopo ogni visita viene compilata una relazione di ispezione.
- Ai fini di tale ispezione, l’operatore dà all’organismo di controllo libero accesso all’unità, alle contabilità e ai relativi documenti giustificativi, fornendo tutte le informazioni necessarie per l’ispezione.
- Il prodotto viene confezionato, ad esaurimento, in sacco di carta da kg 1 e kg 30, dopo aver accuratamente pulito le macchine, utilizzando e scartando i primi 300 kg di prodotto. Durante il confezionamento, sono effettuati i controlli pesi e, al termine del confezionamento, i report della macchina confezionatrice sono conservati nell’apposito archivio.
- Il prodotto confezionato è stoccato in locali idonei, freschi ed adeguatamente aerati.
- Prima di inviare il prodotto al cliente occorre richiedere all’organismo di controllo l’apposito certificato.

Denominazione: Farina di grano tenero tipo "0" BIOLOGICA

Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo "0" bio.

Dichiarazione allergeni Prodotto derivato da cereali contenenti glutine (**grano**) come ingrediente. Essendo un prodotto naturale di origine agricola può contenere tracce di altri vegetali (**soia, senape, lupino**).

Origine materia prima: Agricoltura Italia

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, da alterazioni di qualsiasi entità ed origine, da 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.

Utilizzo

Essa è stata studiata per ottenere i migliori risultati nel campo della panificazione per la preparazione di pani comuni (quale pane casereccio, pane toscano, pasta dura ecc) per la preparazione in pasticceria di biscotteria varia, e qualsiasi altro prodotto che non richiede lunghe lievitazioni.

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 Tipico, gradevole, in misura appena percettibile, esente da odore di stantio, di rancido e da qualsiasi altro odore estraneo.
Sapore Tipico.

STANDARD TECNICO-REOLOGICI (VALORI MEDI AL CONFEZIONAMENTO) ANNATA AGRARIA 2016:

Alveografo W = 140-220 (+/- 5%)
PL = 0.40-0.90 (+/- 8%)

Farinografo Assorbimento H₂O = 53 - 57 %
Stabilità = 4 - 10 min.

Falling Number (F.N.): > 250 sec.

STANDARD CHIMICO - FISICI¹:

Umidità: max 15.50%
Glutine: 8.00-14.00% s.s.
Proteine: > 11,00% s.s.
Ceneri: max 0.65% s.s.
pH: 5.80-6.40

VALORI NUTRIZIONALI:

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
Energia	1440kJ / 339kcal
Grassi	1,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	70,5 g
di cui zuccheri	1,5 g
Fibre	2,2 g
Proteine	11,0 g
Sale	0,01 g

¹ Vedi procedure di analisi contenute nel Manuale HACCP. I risultati delle analisi si riferiscono ai valori medi all'atto del confezionamento.

STANDARD MICROBIOLOGICI¹:

Carica batterica totale	<100.000/gr
Coliformi totali	<200/gr
Muffe e lieviti	<5000/gr
Salmonelle	assenti/25 gr

FILTH TEST¹:

Metodo acetone-nitrico G.U.10/8/94 n. 186 Frammenti totali <25/50 g

RESIDUI¹:

Sostanze antiparassitarie:	In accordo con le disposizioni di legge vigenti; reg CEE 834/07, 889/08 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.

Dichiarazione allergeni:

Allergene (ai sensi del Reg.UE n.1169/2011)	Presente come ingrediente	Assente	Contaminazione possibile
Cereali con glutine e derivati	X		
Uova e prodotti di uova e derivati		X	
Pesce e prodotti di pesce e derivati		X	
Crostacei e derivati		X	
Arachidi e derivati		X	
Soia e derivati			X
Latte e derivati		X	
Frutta a guscio e derivati		X	
Sedano e derivati		X	
Senape e derivati			X
Semi di sesamo e derivati		X	
Anidride solforosa e solfiti		X	
Lupino e derivati			X
Molluschi e derivati		X	

Informazioni sulla presenza di OGM:

Il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da ingredienti geneticamente modificati, in conformità alla vigente normativa dell'Unione Europea.

IMBALLAGGIO:

Confezione in sacchetto carta kraft da 1 kg, fardello termosaldato da 10 confezioni, pallettizzato in 88 fardelli su pedana 80x120cm.

Controllato da CCPB, organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF. Operatore controllato n°AF71.

SHELF LIFE:

L'articolo viene prodotto per una conservazione non inferiore a quattordici mesi se conservato in luogo fresco e asciutto. Prodotto soggetto a calo peso naturale.