



**SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO**  
**FARINE di ALTA QUALITA'**  
 TIPOLOGIA



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

**DATI GENERALI**

<b>Dichiarazioni</b> Prodotto in <b>ITALIA</b> ITALIAN Product	<b>Farina di Grano Tenero</b> D.P.R. 5 marzo 2013, n. 41 Rif. Legge DPR 09/02/2001, n. 187 Legge 04/07/67 n.580 Reg. (UE) N. 97/2010; Disciplinare Mipaf_24.05.04	<b>Confezionamento</b> Sacchi : carta-cellulosa poli-accoppiato ai sensi della normativa alimentare vigente alimenti Europallet -
	<b>Materia prima</b> Grano Tenero ( <i>triticum aestivum</i> )	

**Prodotto Finito**



**Farina di Grano Tenero Tipo "0"**

**Nuvola Super** nasce dalla *ricerca & sviluppo* in abbinamento a **Nuvola** per la preparazione di impasti **VOLUMINOSI** e **ALVEOLATI**, per coloro che ricercano la **perfezione** delle **FORME** e dei **SAPORI** nel **cornicione**.

Può essere utilizzata come alternativa forte a **Nuvola** o per la preparazione di **PREFERMENTI**, **BIGHE** e **PASTE DA RIPORTO**

**Nuvola Super** è un prodotto **100% NATURALE** risultato di accurata **selezione** di **grani** ad **ALTA FERMENTAZIONE** senza additivi ne conservanti.



<b>Conservazione</b>	<b>Temperatura di stoccaggio</b> (luogo fresco e aerato e non esposto alla luce diretta solare) optimum: <b>20+24 °C</b>
	<b>Umidità p/p MASSIMA</b> <b>15,50 %</b>
<b>T.M.C./Shelf life</b>	Rif.to: <b>data di insacco</b> Lotto    Process line /gg. Date/day <b>12 mesi</b> Unità    U.C. <b>25 Kg</b>

**PROPRIETA' REOLOGICHE**

<b>CONTROLLI</b> LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (internal Lab)	<b>Alveogramma Chopin</b> Ind. Panificabilità <b>W: 320+340</b> Elasticità <b>P/L: 0,50+0,60</b>
	<b>Farinogramma Brabender</b> Assorbimento: <b>60+62</b> Stabilità: <b>12'+ 14'</b> Grado di caduta: <b>30+60</b> Sviluppo: <b>3'00"+ 4'00"</b>
	<b>Indice di Hagberg Falling Number</b> Attività Enzimatica: <b>240 + 260</b> Glutine secco (%): <b>13,00 + 13,50</b> 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	<b>13,50</b> ± 0,50	Fibre alimentari p/p	<b>3,20</b> ± 0,50	Calcio	30	Tiamina (Vit B1)	0,30
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	<b>1,20</b> ± 0,30 0,20	Sale (Na x 2,5) (g)	<b>0,007</b> ± 0,002	Fosforo	165	Riboflavina (Vit B2)	0,06
Carboidrati p/p di cui zuccheri	<b>68,40</b> ± 3,50 1,10	Ceneri p/p - sostanza secca	<b>0,60</b> ± 0,05	Potassio	150	Niacina (Vit PP) Vitamina E	1,6 tr
<b>Totale su 100 g. di prodotto finito</b>		<b>Kcal</b>	<b>345</b>	<b>Kjoule</b>	<b>1.462</b>		

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