

AZIENDA: C'E' GUSTO

Scheda tecnica di prodotto: Farina di Grano Verna di tipo 2

Nome commerciale prodotto: **Farina di grano verna di tipo 2 macinato a pietra**

Codice articolo: 001F

Denominazione di vendita: **Farina di grano verna di tipo 2**

Produttore: C'è gusto di Massimiliano Macchia Via del Moggio 71 Perugia

Stabilimento di produzione: Via Mugnanesi 2, 06061 Castiglione del lago (PG)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Stato fisico: solido

Processo produttivo e trattamenti subiti: macinatura

Origine: grano Verna coltivato e molito in Umbria

CONSERVAZIONE

Modalità di conservazione : a temperatura ambiente

Shelf life: 3 anni

Modalità di trasporto : a temperatura ambiente

CONFEZIONAMENTO

Peso netto confezione	1 kg
Tipologia confezionamento primario	Confezionato in ATP in Sacchetto in plastica in PE
Smaltimento sacchetto	PLASTICA

CARATTERISTICHE E UTILIZZO

Caratteristiche: il grano Verna è un'antica varietà di grano tenero originario della Toscana molto apprezzato in passato per il suo gusto rustico e deciso ma poi dimenticato per lungo tempo. La farina di grano Verna si caratterizza per un contenuto proteico modesto, in modo specifico ha un contenuto molto basso di glutine favorendo le funzionalità digestive.

La macinatura a pietra riduce al minimo il surriscaldamento e preserva il germe del grano, senza intaccarne le proprietà. Questo processo preserva le sostanze nutrizionali particolarmente preziose come le vitamine e Sali minerali.

AZIENDA: C'E' GUSTO

Scheda tecnica di prodotto:
Farina di Grano Verna di tipo 2

Modalità di utilizzo: ideale per preparare dolci e prodotti da forno

ETICHETTATURA

Ingredienti con potenziale allergenico secondo Reg. Ce 1169/11		Presenti nel prodotto		Presenti nello stabilimento	
01	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	si	No	si	
02	Crostacei e derivati		No		No
03	Uova e derivati		No		No
04	Pesce e derivati		No		No
05	Arachidi e derivati		No		No
06	Soia e derivati		No		No
07	Latte e prodotti lattiero-caseari, incluso lattosio		No		No
08	Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.		No		No
09	Sedano e preparati		No		No
10	Senape e preparati a base di senape		No		No
11	Sesamo e prodotti derivati		No		No
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg oppure 10 mg/l, come indicato con SO2		No		No
13	Lupini e prodotti a base di lupini		No		No
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		No		No

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE

Parametri standard microbiologici e chimici	
Conta microrganismi a 30°C	<10.000ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<100ufc/g
Salmonella spp	Assente /25 g
Listeria monocytogenes	<10 ufc/g
Umidità	15,5%

AZIENDA: C'E' GUSTO

Scheda tecnica di prodotto: Farina di Grano Verna di tipo 2

Valori nutrizionali medi per 100 g			
energia	1418	335	Kj/Kcal
grassi	2		g
di cui: acidi grassi saturi	0,4		g
carboidrati	68		g
di cui: zuccheri	2,1		g
fibre	8,1		g
proteine	12		g
sale	0,03		g

HACCP: prodotto conforme al Reg. CE 852/04 e 178/02