

PRODOTTO:	<u>Linea Pizza</u> Farina di grano tenero tipo "00" Pizza Verace VITAMINIZZATA Farina per pizza ideale per la preparazione di impasti che richiedono tempi di lievitazione dalle 10 alle 18 ore. Le farine con grani UE, aventi un alto contenuto di glutine garantisce un'ottima stabilità e un alto assorbimento di liquidi favorendo un'ottima estensibilità. L'impasto dopo la cottura risulta più fragrante e digeribile, ideale per la preparazione di pizza al piatto o pizza al metro. Lievitazione 10-18 ore.
INGREDIENTI	Farina di grano tenero tipo "00", Carbonato di calcio, VitaminaB3 , Ferro , biossido di Silicio e Vitamina B1

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE	
	Parametri
Umidità	Min 13.5 Max 15,50%
Ceneri	0.55%
Glutine secco	9.5-11.5 %
Proteine (N x 5,7)	Min.12
Falling number	Min.290
Alveografo Chopin W	300-310
Alveografo Chopin P/L	Min 0.60
Assorbimento	Min. 57%
Stabilità	Min 11'30"

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
E.Coli	10 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	10 Ufc/g
Salmonella	Assente
Listeria monocytogenes	Assente
Bacillus cereus	200 ufc/g
Muffe/lieviti	1.000 Ufc/g

INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI	
Fitofarmaci	Nei limiti previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia e delle successive modificazioni
Micotossine	Limiti di legge, regolamento(CE) n°2023/915 e successivi aggiornamenti
Metalli pesanti	Nei limiti previsti dal reg. Cee/Ue n.466 del 08/03/2001e successivi aggiornamenti
Filth test	Max 30 frammenti di insetto / 50 g.
Allergeni	Cereali contenenti glutine , Può contenere tracce di soia e senape.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto	Polvere
Colore	Bianco avorio, uniforme
Odore	Assenza di odori sgradevoli, estranei a quelli tipici degli sfarinati di grano

CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO	
Tipo d'imballo	Insaccato
Peso netto	Sacchi di carta da 1-25 Kg
Informazioni	Sul sacco vengono specificati nome della farina, lotto di produzione e data scadenza
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto
TMC	12 MESI insaccato

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI FARINA TAL QUALE	
Energia	1463 kJ /345 kcal
Grassi	1.5g
Di cui acidi grassi saturi	0.3g
Carboidrati	69g
Di cui zuccheri	3.6g
Fibre	2.8g
Proteine	12g
Sale	0g

FORTIFICAZIONE SU 100g DI PRODOTTO	
Carbonato di calcio	235 mg
Ferro	1.65 mg
Vitamina B1	0.24 mg
Vitamina B3	1.6 mg

