

PRODOTTO:	LINEA PIZZA : Farina di <b>grano</b> tenero tipo " 00"1 PIZZA UE Farina per pizza ideale per la preparazione di impasti che richiedono tempi di lievitazione dalle 10 alle 18 ore. Le farine MIDI sono tenute da selezionati grani esteri con un alto contenuto di glutine che 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 <b>grano</b> tenero 00, Carbonato di calcio, Vitamina B3 , Ferro , biossido di silicio e Vitamina B1

**CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE**

Umidità	13.5-15,0%
Ceneri	0.55%
Glutine secco	10-10.5%
Proteine (N x 5,7)	Min. 12.0
Falling number	290-350
Alveografo Chopin W	300-310
Alveografo Chopin P/L	0.60-0.70
Assorbimento	56%
Stabilità	10

**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 08/03/2001 e successivi aggiornamenti
Filth test	Max 30 frammenti di insetto / 50 g.
Allergeni	Cereali contenenti glutine, Può contenere tracce di soia e senape.
Origine del grano	UE

**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 /rinfusa
Peso netto	Sacchi di carta da 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 – 6 mesi rinfusa

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI FARINA**

Energia	1463 kJ /345kcal
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

