

PRODOTTO:	LINEA PIZZA "0" MANITOBAPIZZA VV UE
INGREDIENTI	Farina di grano tenero tipo "0, Carbonato di calcio, vitamina B3, Ferro, Biossido di silicio e vitamina B1

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	13.5-15,0%
Ceneri	0.65%
Glutine secco	12.5-13.0%
Proteine (N x 5,7)	Min.14.0
Falling number	Min 290
Alveografo Chopin W	370-390
Alveografo Chopin P/L	0.60-0.70
Assorbimento	Min 57%
Stabilità	Min 17'

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
Peso netto	Sacchi di carta da 25 Kg
Informazioni	Sul sacco vengono specificati nome della farina + GL, lotto di produzione e data scadenza. GL: farina con aggiunta di glutine (la % di glutine varia in base all'annata del grano e tipologia di grano utilizzato).
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto
TMC	12 MESI insaccato 25kg
Dosaggio fortificazione	200 ppm

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI FARINA

Energia	1451 kJ / 342 kcal
Grassi	1,5g
Di cui acidi grassi saturi	0,3g
Carboidrati	69g
Di cui zuccheri	1.7g
Fibre	2.9g
Proteine	13g
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

