

|           |   |
|-----------|---|
| PRODOTTO: | <b>LINEA PIZZA Farina di grano tenero tipo "00"2</b><br>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.<br>Lievitazione 10-18 ore |
|-----------|---|

**CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE**

|                       |             |
|-----------------------|-------------|
| Umidità               | 13.5-15,50% |
| Ceneri                | 0.55%       |
| Glutine secco         | 11.2- 11.6% |
| Proteine (N x 5,7)    | Min.13.2    |
| Falling number        | 290-380     |
| Alveografo Chopin W   | 330- 340    |
| Alveografo Chopin P/L | 0.60- 0.70  |
| Assorbimento          | 56-57%      |
| Stabilità             | 14'-15'     |

**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           | 100 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°1881/2006 del 19/12/2006 e successivi aggiornamenti                 |
| Metalli pesanti | Nei limiti previsti dal reg. Cee/Ue n.466 del 08/03/2001   |
| Filth test      | Max 30 frammenti di insetto / 50 g.  |
| Allergeni       | Può contenere tracce di soia   |

**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 12.5-25 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 – 6MESI rinfusa  |

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

|                 |                  |
|-----------------|------------------|
| Energia         | 1423 kJ /340kcal |
| Grassi          | 0,7g             |
| Di cui saturi   | 0g               |
| Carboidrati     | 77g              |
| Di cui zuccheri | 1,7g             |
| Fibre           | 2,2g             |
| Proteine        | 12g              |
| Sale            | 0g               |

