

ZERO + // W 340	
PRODOTTO:	Miscela di farina di grano tenero con germe tostato per la produzione di pane, pizza, pizza in teglia e focacce, pizza alla pala. Indicato per medie lievitazioni oltre le 24 ore.
INGREDIENTI:	Farina di grano tenero tipo "0", germe di grano tostato
<p>RICETTA Pizza con Infibra Pizza ZERO + W 340: Ingredienti: 1.000 gr farina Zero+ W340, 700g di acqua, 7g di lievito fresco (3.5 g lievito secco attivato), 25g di sale, 20 g di olio Evo o strutto. Preparazione: inserire nell'impastatrice, tutta la farina, aggiungere lievito e circa il 90% dell'acqua (qui 650g). Far girare in prima velocità, poi aggiungendo il sale passare alla seconda velocità per finire con la restante acqua e in ultimo la parte grassa. Chiudere l'impasto ad una temperatura di 22/23°C. lasciare riposare la massa per 1 ora a temperatura ambiente e successivamente riporre in frigo a temperatura controllata di 3-4 °C. Dopo due giorni estrarre e formare subito i panetti in pezzatura da teglia e lasciar lievitare per 3-4 ore a temperatura ambiente, stendere con semola rimacinata su teglia in ferro blu oleata ed infornare.</p>	
CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE	
Umidità	Max 15,5%
Glutine secco	Min 11
Alveografo chopin W	340
Alveografo chopin p/l	Min 0.60
Falling Number	Min 250
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Carica batterica totale	100.000 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 e successivi aggiornamenti
Filth test	Max 30 frammenti di insetto / 50 g.
Allergeni	Cereali contenenti glutine, Può contenere tracce di soia, senape e lupino.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto	Polvere
Colore	Bianco con presenza di scaglie di germe tostato
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 12.5 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 massimo insaccato
Indicazioni	I sacchi aperti vanno attentamente richiusi per non perdere la fragranza della tostatura.
VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100GR DI PRODOTTO	
Valore energetico	1424 kJ /340 kcal
Grassi	0.7g
Di cui saturi	0 g
Carboidrati	77g
Di cui zuccheri	1.7g
Fibra alimentare totale	2.2g
Proteine	12 g
Sale	0g