

PRODOTTO:	03 PIZZA
-----------	-----------------

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	13.5-15,0%
Ceneri	0.65%
Glutine secco	12.5-13.0
Proteine (N x 5,7)	Min.13.0
Falling number	Min 290
Alveografo Chopin W	370-380
Alveografo Chopin P/L	0.60- 0.70
Assorbimento	57.5%
Stabilità	16'

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
E.Coli	10 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	10 Ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
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	Nei limiti previsti dalla circolare n. 2023/915 e succ. modificazioni
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 .

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	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