

## SCHEMA TECNICA

Farina tipo:           **00 BLU**

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza UE

<u>Dati alveografici:</u>  W : 200 / 220 P/L : 0,40 / 0,45	<u>Dati Brabender:</u>  A: ≥ 56 B: 4' - 5' CD: 5' - 7'	<u>Dati chimici:</u>  Umidità: 15% Max Ceneri: 0,55 Max Glutine t.q. : > 9,50% Falling Number: > 250
<u>Dati Filth Test:</u>  n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: < 1		<u>Analisi batteriologica:</u>  Carica microbica totale UFC/g < 50.000 Coliformi totali U.F.C./g < 100 Escherichia Coli U.F.C./g < 10 Muffe e lieviti U.F.C./g < 1000
<u>Agenti contaminanti:</u> Micotossine: Aflatossine B1                                   μ/kg < 2,0 Aflatossine (B1B2G1G2)                   μ/kg < 4,0 Ocratossina A                                   μ/kg < 3,0 Deossivalenolo (Don)                       μ/kg < 750 Zearalenone                                     μ/kg < 75 Fumonisina B1 B2                           μ/kg < 1000 <sup>(23)</sup> Metalli: Mercurio   mg/kg < 0,50 Piombo   mg/kg. < 0,20 Cadmio   mg/kg. < 0,10 Arsenico   mg/kg. < 0,20		<u>Pesticidi:</u>  Piretroidi: assenti Organofosforati: assenti Organoclorurati: assenti  <u>Valori Nutrizionali:</u>  Valore Energetico                   331 kcal (1412 kj)  Proteine                                 11,5 g Carboidrati                           69,8 g Grassi                                    0,9 g
Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Trasporto: Uso designato:	identificato dalla data di scadenza sull'imballo 9 mesi dalla macinazione Glutine In luogo fresco areato ed asciutto. Sfuso e in imballi di carta uso alimentare Prodotto per Pizzeria	