

SCHEDA TECNICA

Farina tipo: **IDEALE PER PIZZA**

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 00 (provenienza Italia), glutine di frumento tenero.

<u>Dati alveografici:</u> W : 230 – 260 P/L : 0,50 / 0,52		<u>Dati chimici:</u> Umidità: 15% Max Ceneri: 0,55% Max Glutine s.t.q.: > 9,5% 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 ⁽²³⁾ 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: < LQ Organofosforati: < LQ Organoclorurati: < LQ <u>Valori Nutrizionali:</u> Valore Energetico 338 kcal (1435 kj) Proteine 11,2 g Carboidrati 72,4 g Grassi 0,8 g	
Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Trasporto: Uso designato:	identificato dalla data di scadenza sull'imballo 12 mesi dalla macinazione Glutine In luogo fresco areato ed asciutto. Sfuso e in imballi di carta uso alimentare Prodotto per Uso Domestico		