

SCHEMA TECNICA

Farina tipo: **IDEALE PER PIZZA E FOCACCIA**

Ingredienti: farina di frumento tenero tipo "00" (Provenienza Italia), semola rimacinata di grano duro, farina di soia micronizzata, germe di grano duro, sale, farina di malto di frumento, lievito secco disattivato ad alto tenore in glutatione.

<u>Dati alveografici:</u>		<u>Dati chimici:</u>	
W : n.r. P/L : n.r.		Umidità: 15% Max Ceneri: 0,70% Max Glutine s.t.q: > 9,5% Falling Number: > 250	
<u>Dati Filth Test:</u>		<u>Analisi batteriologica:</u>	
n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: < 1		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>		<u>Pesticidi:</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)		Piretroidi: < LQ Organofosforati: < LQ Organoclorurati: < LQ	
Metalli: Mercurio mg/kg < 0,50 Piombo mg/kg < 0,20 Cadmio mg/kg < 0,10 Arsenico mg/kg < 0,20		<u>Valori Nutrizionali:</u>	
		Valore Energetico 359 kcal (1505 kj) Proteine 14,3 g Carboidrati 73,5 g Grassi 0,9 g	
Lotto:	identificato dalla data di scadenza sull'imballo		
Scadenza:	12 mesi dalla macinazione		
Allergeni:	Glutine, farina di soia		
Conservazione:	In luogo fresco areato ed asciutto.		
Trasporto:	Sfuso e in imballi di carta uso alimentare		
Uso designato:	Prodotto per Uso Domestico		