

## SCHEMA TECNICA

Farina tipo: **SEMILAVORATO "PIZZA COUNTRY"**

<u>Composizione:</u> Farina di grano tenero tipo 0, Semola rimacinata di grano duro, farina di soia, germe di grano, lecitina di soia.		<u>Dati chimici:</u>  Umidità: <span style="float: right;">15% Max</span>	
<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 <span style="float: right;">µ/kg &lt; 2,0</span> Aflatossine (B1B2G1G2) <span style="float: right;">µ/kg &lt; 4,0</span> Ocratossina A <span style="float: right;">µ/kg &lt; 3,0</span> Deossivalenolo (Don) <span style="float: right;">µ/kg &lt; 750</span> Zearalenone <span style="float: right;">µ/kg &lt; 75</span> Fumonisina B1 B2 <span style="float: right;">µ/kg &lt; 1000 <sup>(23)</sup></span> Metalli: Mercurio <span style="float: right;">mg/kg &lt; 0,50</span> Piombo <span style="float: right;">mg/kg &lt; 0,20</span> Cadmio <span style="float: right;">mg/kg &lt; 0,10</span> Arsenico <span style="float: right;">mg/kg &lt; 0,20</span>		<u>Pesticidi:</u>  Piretroidi: <span style="float: right;">&lt; LQ</span> Organofosforati: <span style="float: right;">&lt; LQ</span> Organoclorurati: <span style="float: right;">&lt; LQ</span>	
		<u>Valori Nutrizionali:</u>  Valore Energetico <span style="float: right;">331 kcal (1412 kj)</span>  Proteine <span style="float: right;">11,5 g</span> Carboidrati <span style="float: right;">69,8 g</span> Grassi <span style="float: right;">0,9 g</span>	
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		