SCHEDA TECNICA

Farina tipo: **SEMILAVORATO "PIZZA SOYA"**

Composizione:	Dati chimici:
Farina di grano tenero tipo 00 Farina di soia integrale Semola fine di soia tostata Farina di cereali maltati Lecitina di soia	Umidità: 15% Max
Dati Filth Test: n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: < 1	**Analisi batteriologica:** 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
Agenti contaminanti: 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	**Pesticidi:** Piretroidi: assenti Organofosforati: assenti Organoclorurati: assenti **Valori Nutrizionali:** Valore Energetico 331 kcal (1412 kj) Proteine 11,5 g Carboidrati 69,8 g Grassi 0,9 g

Lotto:	identificato dalla data di scadenza sull'imballo
Scadenza:	9 mesi dalla macinazione
Allergeni:	Glutine
Conservazione:	In luogo fresco areato ed asciutto.
Trasporto:	Sfuso e in imballi di carta uso alimentare
Uso designato:	Prodotto per Pizzeria

Molino Pasini s.p.a.
Via Buscoldo, 27 bis - 46030 Cesole (MN) - Italia
Tel. +39 0376 969015 - Fax +39 0376 969274
www.molinopasini.com - info@molinopasini.com
P.I. e codice fiscale 00137190203 - Capitale Sociale € 2.000.000 i.v.