



SCHEDA TECNICA

Mix tipo: IDEALE PER PIZZA e FOCACCIA con LIEVITO

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza UE

<p><u>Ingredienti:</u></p> <p>Farina di grano tenero tipo "0", agenti lievitanti: E 450i; E 500; E 575, sale, lievito disattivato, latte in polvere, amido di mais</p>	<p><u>Dati Chimici:</u></p> <p>Umidità: < 15,5% Max</p>
<p><u>Dati Filth Test:</u></p> <p>n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: Assente</p>	<p><u>Analisi Batteriologica:</u></p> <p>Carica microbica totale U.F.C./g: < 50.000 Coliformi totali U.F.C./g: < 100 Escherichia Coli U.F.C./g: < 10 Muffe e lieviti U.F.C./g: < 1.000</p>
<p><u>Agenti Contaminanti:</u></p> <p><u>Micotossine:</u></p> <p>Aflatossine B1 µ/kg < 2,0 Aflatossine (B1B2G1G2) µ/kg < 4,0 Ocratossina A µ/kg < 3,0 Deossinivalenolo (Don) µ/kg < 750 Zearalenone µ/kg < 75 Fumonisina B1 B2 µ/kg < 1000 ⁽²³⁾</p> <p><u>Metalli:</u></p> <p>Mercurio mg/kg < 0,50 Piombo mg/kg. < 0,20 Cadmio mg/kg. < 0,10 Arsenico mg/kg. < 0,20</p>	<p><u>Pesticidi:</u></p> <p>Piretroidi: < LQ Organofosforati: < LQ Organoclorurati: < LQ</p> <p><u>Valori Nutrizionali medi per 100 g:</u></p> <p>Energia (Kj/Kcal) 1.427/337 Grassi 1,4 g di cui acidi grassi saturi 0,27 g Carboidrati 68 g di cui Zuccheri 1,8 g Fibre 3,2 g Proteine 11,4 g Sale 1,45 g</p>
<p>Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Confezione: Uso designato: Popolazione di utilizzo:</p>	<p>Identificato dalla data di scadenza sull'imballo 12 mesi dalla macinazione Glutine, latte (può contenere soia, uova, sesamo) In luogo fresco areato ed asciutto. Sacco carta da Kg. 1 Prodotto per Uso Domestico Persone non affette da celiachia o sensibili al glutine</p>

3 gennaio 2020

Firma Responsabile:



Molino Pasini S.p.A.

Via Buscoido, 27 bis - 46010 Cesole (MN) - Italia
Tel: +39 0376 969015 - Fax +39 0376 969274
www.molinopasini.com - info@molinoapasini.com
P.I. e codice fiscale 00137190203
Capitale Sociale € 2.000.000 i.v.