



SCHEMA TECNICA

Mix tipo: PIZZA COUNTRY

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza NORD AMERICA e UE

<p><u>Ingredienti:</u></p> <p>Farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, farina di soia, farina di germe di grano tenero, lecitina di girasole, lievito disattivato, alfa amilasi, agente di trattamento della farina: E 300</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: < 100.000 Coliformi totali U.F.C./g: < 1.000 Escherichia Coli U.F.C./g: < 10 Muffe U.F.C./g: < 1.000 Lieviti U.F.C./g: < 1.000</p>
<p><u>Agenti Contaminanti:</u></p> <p>Micotossine:</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 Fumonisin 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) 1.476/348 Grassi 2,1 g di cui acidi grassi saturi 0,43 g Carboidrati 65,3 g di cui Zuccheri 1,96 g Fibre 3,1 g Proteine 15,5 g Sale 0 g</p>
<p>Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Confezione: Uso designato:</p>	<p>Identificato dalla data di scadenza sull'imballo 9 mesi dalla macinazione Glutine e soia (può contenere latte, uova, sesamo e senape) In luogo fresco areato ed asciutto. Sacco carta da Kg. 10 Prodotto per Pizzeria</p>

22 febbraio 2022

Firma Responsabile:



Molino Pasini S.p.A.

Via Buscoldo, 27 bis - 46010 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.