



SCHEDA TECNICA

Mix tipo: PIZZA SOYA

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

<p><u>Ingredienti:</u></p> <p>Farina di grano tenero tipo "0", farina di soia (9%), lievito disattivato, alfa amilasi.</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 Fumonisina B1 B2 μ/kg < 1000 ⁽²³⁾</p> <p>Metalli:</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) 1.491/353 Grassi 3,5 g di cui acidi grassi saturi 0,65 g Carboidrati 62,0 g di cui Zuccheri 1,13 g Fibre 4,9 g Proteine 15,8 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: