



SCHEDA TECNICA

Mix tipo: **PIZZA SOYA**

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

<u>Ingredienti:</u> Farina di grano tenero tipo “0”, farina di soia (9%), lievito disattivato, alfa amilasi.	<u>Dati Chimici:</u> Umidità: < 15,5% Max
<u>Dati Filth Test:</u> n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: Assente	<u>Analisi Batteriologica:</u> 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
<u>Agenti Contaminanti:</u> Micotossine: 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⁾	<u>Pesticidi:</u> Piretroidi: < LQ Organofosforati: < LQ Organoclorurati: < LQ
<u>Metalli:</u> Mercurio mg/kg < 0,50 Piombo mg/kg. < 0,20 Cadmio mg/kg. < 0,10 Arsenico mg/kg. < 0,20	<u>Valori Nutrizionali medi per 100 g:</u> 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
<u>Lotto:</u> <u>Scadenza:</u> <u>Allergeni:</u> <u>Conservazione:</u> <u>Confezione:</u> <u>Uso designato:</u>	Identificato dalla data di scadenza sull'imbocco 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

22 febbraio 2022

Firma Responsabile: