SCHEDA TECNICA

Farina tipo: **0 SOFFIO LL (LUNGA LIEVITAZIONE)**
Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza NORD AMERICA e UE

Dati Alveografici:	Dati Brabender:	Dati Chimici:	
W : 390 / 420	A: ≥ 60	Umidità:	< 15,5% Max
P/L : 0,50 / 0,55	B: 7' – 9'	Ceneri:	< 0,65% Max
	CD: ≥ 18'	Glutine t.q. :	≥ 13,5%
		Falling Number:	> 250
		Proteine:	> 15%

Dati Filth Test:	Analisi Batteriologica:	
n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50	Carica microbica totale U.F.C./g:	< 50.000
n° di peli di roditore per 50 grammi: Assente	Coliformi totali U.F.C./g:	< 100
	Escherichia Coli U.F.C./g:	< 10
	Muffe e lieviti U.F.C./g:	< 1.000

Agenti Contaminanti:		Pesticidi:	
Micotossine:			
Aflatossine B1	µ/kg < 2,0	Piretroidi:	< LQ
Aflatossine (B1B2G1G2)	µ/kg < 4,0	Organofosforati:	< LQ
Ocratossina A	µ/kg < 3,0	Organoclorurati:	< LQ
Deossinivalenolo (Don)	µ/kg < 750		
Zearalenone	µ/kg < 75		
Fumonisina B1 B2	µ/kg < 1000 (23)		
Metalli:		Valori Nutrizionali medi per 100 g:	
Mercurio	mg/kg < 0,50	Energia (Kj/Kcal)	1.464/345
Piombo	mg/kg. < 0,20	Grassi	1,6 g
Cadmio	mg/kg. < 0,10	di cui acidi grassi saturi	0,44 g
Arsenico	mg/kg. < 0,20	Carboidrati	68,0 g
		di cui Zuccheri	1,55 g
		Fibre	1,8 g
		Proteine	13,8 g
		Sale	0 g

Ingredienti:	Farina di grano tenero tipo "0"
Lotto:	Identificato dalla data di scadenza sull'imballo
Scadenza:	9 mesi dalla macinazione
Allergeni:	Glutine (può contenere soia)
Conservazione:	In luogo fresco areato ed asciutto.
Uso designato:	Prodotto per Pizzeria. Per cornicioni fragranti con grandi alveolature. Dona doratura e croccantezza alla pizza.

30 aprile 2021 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.