



SCHEMA TECNICA

Mix tipo: PIZZA E FOCACCIA ALTA E SOFFICE

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza UE

<p><u>Ingredienti:</u></p> <p>Farina di grano tenero tipo "0", pasta acida disidratata, destrosio, glutine vitale di grano, lievito naturale in polvere, enzimi, agente di trattamento della farina: E300</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><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) 1.398/329 Grassi 1,4 g di cui acidi grassi saturi 0,28 g Carboidrati 66 g di cui Zuccheri 2,4 g Fibre 2,2 g Proteine 12,6 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 (può contenere soia, uova, latte, sesamo e senape) In luogo fresco areato ed asciutto. Sacco carta da Kg. 1, Kg 10 Prodotto per Pizzeria</p>	

22 febbraio 2022

Firma Responsabile: