



## SCHEMA TECNICA

Mix tipo: **PIZZA CROCCANTE**

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza UE/NON UE

<p><u>Ingredienti:</u></p> <p>Farina di grano tenero tipo "0", farina di soia, pasta acida disidratata, glutine vitale di grano, lievito naturale in polvere, enzimi, agente di trattamento della farina: E300</p>		<p><u>Dati Chimici:</u></p> <p>Umidità: &lt; 15,5% Max</p>	
<p><u>Dati Filth Test:</u></p> <p>n° di frammenti di insetti per 50 grammi: &lt; 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: &lt; 100.000 Coliformi totali U.F.C./g: &lt; 1.000 Escherichia Coli U.F.C./g: &lt; 10 Muffe U.F.C./g: &lt; 1.000 Lieviti U.F.C./g: &lt; 1.000</p>	
<p><u>Agenti Contaminanti:</u></p> <p>Micotossine:</p> <p>Aflatossine B1                      μ/kg &lt; 2,0 Aflatossine (B1B2G1G2)           μ/kg &lt; 4,0 Ocratossina A                        μ/kg &lt; 3,0 Deossinivalenolo (Don)            μ/kg &lt; 750 Zearalenone                          μ/kg &lt; 75 Fumonisin B1 B2                    μ/kg &lt; 1000 <sup>(23)</sup></p> <p><u>Metalli:</u></p> <p>Mercurio                                mg/kg &lt; 0,50 Piombo                                  mg/kg &lt; 0,20 Cadmio                                  mg/kg &lt; 0,10 Arsenico                                mg/kg &lt; 0,20</p>		<p><u>Pesticidi:</u></p> <p>Piretroidi:                              &lt; LQ Organofosforati:                    &lt; LQ Organoclorurati:                   &lt; LQ</p> <p><u>Valori Nutrizionali medi per 100 g:</u></p> <p>Energia (Kj/Kcal)                    1.478/349 Grassi                                    2,6 g di cui acidi grassi saturi        0,50 g Carboidrati                            65,7 g di cui Zuccheri                        2,3 g Fibre                                      3,9 g Proteine                                13,9 g Sale                                        0 g</p>	
<p><u>Lotto:</u> <u>Scadenza:</u> <u>Allergeni:</u> <u>Conservazione:</u> <u>Confezione:</u> <u>Uso designato:</u></p>		<p>Identificato dalla data di scadenza sull'imballo 9 mesi dalla macinazione Glutine e soia (può contenere uova, latte, sesamo e senape) In luogo fresco areato ed asciutto. Sacco carta da Kg. 1. Prodotto per Pizzeria</p>	

18 gennaio 2023

Firma Responsabile: .....



**Molino Pasini S.p.A.**

Via Buscoido, 27 bis – 46010 Cesole (MN) – Italia  
Tel: +39 0376 969015 – Fax +39 0376 969274  
[www.molinopasini.com](http://www.molinopasini.com) – [info@molinopasini.com](mailto:info@molinopasini.com)  
P.I. e codice fiscale 00137190203  
Capitale Sociale € 2.000.000 i.v.