



SCHEMA TECNICA

Mix tipo: PIZZA CROCCANTE

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza UE

<p><u>Ingredienti:</u></p> <p>Farina di grano tenero tipo "0", farina di soia, pasta acida disidratata, glutine vitale di frumento, 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: < 50.000 Coliformi totali U.F.C./g: < 100 Escherichia Coli U.F.C./g: < 10 Muffe e 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) 1.478/349 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>Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Confezione: Uso designato:</p>		<p>Identificato dalla data di scadenza sull'imballo 12 mesi dalla macinazione Glutine e soia (può contenere uova, latte, sesamo) In luogo fresco areato ed asciutto. Sacco carta da Kg. 1 Prodotto per Pizzeria</p>	

9 luglio 2021

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 – info@molinopasini.com
P.I. e codice fiscale 00137190203
Capitale Sociale € 2.000.000 i.v.