SCHEDA TECNICA

Mix tipo: **PIZZA ALTA E SOFFICE**
Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza UE

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "0", pasta acida disidratata, destrosio, glutine vitale di frumento, lievito naturale in polvere, enzimi, agente di trattamento della farina: E300	Dati Chimici: Umidità: < 15,5% Max
Dati Filth Test: n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: Assente	Analisi Batteriologica: 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
Agenti Contaminanti: 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) Metalli: Mercurio mg/kg < 0,50 Piombo mg/kg. < 0,20 Cadmio mg/kg. < 0,10 Arsenico mg/kg. < 0,20	Pesticidi: Piretroidi: < LQ Organofosforati: < LQ Organoclorurati: < LQ Valori Nutrizionali medi per 100 g: 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

Lotto:	Identificato dalla data di scadenza sull'imballo
Scadenza:	12 mesi dalla macinazione
Allergeni:	Glutine (può contenere soia, uova, latte, sesamo)
Conservazione:	In luogo fresco areato ed asciutto.
Confezione:	Sacco carta da Kg. 1
Uso designato:	Prodotto per Pizzeria

9 luglio 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.