



SCHEMA TECNICA

Mix tipo: MADRE ACIDA PER PIZZA

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza UE

<p><u>Ingredienti:</u></p> <p>Farina di grano tenero tipo "00", pasta acida disidratata (50%), lievito disattivato, alfa amilasi, agente di trattamento della farina: E 300.</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) 1.460/344 Grassi 1,0 g di cui acidi grassi saturi 0,3 g Carboidrati 72,9 g di cui Zuccheri 2,1 g Fibre 2,1 g Proteine 9,8 g Sale 0 g</p>
<p>Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Confezione: Uso designato: Modalità d'uso:</p>	<p>Identificato dalla data di scadenza sull'imballo 9 mesi dalla macinazione Glutine (può contenere soia, latte, uova, sesamo e senape) In luogo fresco areato ed asciutto. Sacco carta da Kg. 10 Prodotto per Pizzeria Aggiungere nella misura dal 2% al 3% rispetto al peso della farina prima dell'impasto</p>

22 febbraio 2022

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.