

PRODOTTO:	LINEA PIZZA farina 0M2 Farina per pizza ideale per la preparazione di impasti che richiedono tempi di lievitazione oltre le 18 ore, le farine SLOW sono ottenute da un accurata selezione di grani esteri che conferiscono alla farina, attraverso un attenta macinazione, l'elevato contenuto proteico indispensabile per ottenere un elevata estensibilità e renderli ideali per impasti che richiedono lunghi tempi di maturazione. Lievitazione 18-24 ore
-----------	--

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	14,5-15,50%
Ceneri	0,65%
Glutine secco	12,8- 13,0%
Proteine (N x 5,7)	Min.14,8
Falling number	290-380
Alveografo Chopin W	390- 410
Alveografo Chopin P/L	0,62-0,68
Assorbimento	59%
Stabilità	20'

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
Coliformi totali	500 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	10 Ufc/g
Salmonella	Assente
Listeria monocytogenes	Assente
Bacillus cereus	100 ufc/g
Muffe/lieviti	1.000 Ufc/g

INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI

Fitofarmaci	Nei limiti previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia e delle successive modificazioni
Micotossine	Limiti di legge, regolamento(CE) n°1881/2006 del 19/12/2006 e successivi aggiornamenti
Metalli pesanti	Nei limiti previsti dal reg. Cee/UE n.466 del 08/03/2001
Filth test	Max 25 frammenti di insetto / 50 g.
Allergeni	Cereali contenenti glutine, può contenere tracce di soia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Polvere
Colore	Bianco avorio, uniforme
Odore	Assenza di odori sgradevoli, estranei a quelli tipici degli sfarinati di grano

CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

Tipo d'imballo	Insaccato /rinfusa
Peso netto	Sacchi di carta da 25-50 Kg
Informazioni	Sul sacco vengono specificati nome della farina + GL, lotto di produzione e data scadenza. GL: farina con aggiunta di glutine (la % di glutine varia in base all'annata del grano e tipologia di grano utilizzato).
Condizioni di toccaggio	Luogo fresco e asciutto
TMC	12 MESI insaccato – 6MESI rinfusa

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI FARINA

Energia	340kcal 1423 kJ
Grassi	g 0,7
Di cui saturi	g 0
Carboidrati	g 77,3
Di cui zuccheri	g 1,7
Fibre	g 2,2
Proteine	g 10,5 min
Sale	g 0,003

