

<b>INFIBRA MAMMMA'</b>	
PRODOTTO:	Semilavorato per la produzione di pizza, indicato per lunghe lievitazioni di almeno 72 ore si consiglia questo utilizzo in modo da ottenere il miglior risultato del prodotto finito in sviluppo e profumi. fonte di fibra.
INGREDIENTI:	Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", semola rimacinata di <b>grano</b> duro, cruschello tostato di <b>grano</b> tenero, pasta acida essiccati di <b>frumento</b> tenero , glutine vitale di <b>grano</b> tenero, germe di <b>grano</b> tenero tostato, malto d'orzo.
MODALIA' D'USO	Utilizzata tal quale in sostituzione delle normali farine '0' e '00'

#### **CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE**

Umidità	Max 15,5%
W	350

#### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
<i>E.Coli</i>	10 Ufc/g
<i>Stafilococchi coagulasi +</i>	10 Ufc/g
<i>Salmonella</i>	Assente in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g
<i>Bacillus cereus</i>	200 ufc/g
Muffe/lieviti	1.000 Ufc/g

#### **INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI**

Fitofarmaci	Nei limiti previsti dal reg. UE n. 396/2005 e successivi aggiornamenti
Micotossine	Limiti di legge, regolamento (CE) n°2023/915 e successivi aggiornamenti
Metalli pesanti	Nei limiti previsti dal reg. UE n.1987/2024 e successivi aggiornamenti
Filth test	Max 30 frammenti di insetto / 50 g.
Allergeni	Cereali contenenti <b>glutine</b> . Può contenere tracce di <b>soia e senape</b> .

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto	Polvere
Colore	Nocciola con puntature cruscali
Odore	Assenza di odori sgradevoli, estranei a quelli tipici degli sfarinati di grano

#### **CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO**

Tipo d'imballo	Insaccato
Peso netto	Sacchi di carta da 12.5 Kg
Informazioni	Sul sacco vengono specificati nome della farina, lotto di produzione e data scadenza
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto
TMC	12 MESI
Indicazioni	I sacchi aperti vanno attentamente richiusi per non perdere la fragranza della tostatura.

#### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g DI PRODOTTO**

Energia	1452 kJ / 343 kcal
Grassi	1.7g
Di cui acidi grassi saturi	0.3g
Carboiodrati	66 g
Di cui zuccheri	2.0 g
Fibra alimentare totale	4.4 g
Proteine	14g
Sale	0 g