

PIZZA E MADRE	
PRODOTTO:	Miscela di farina di grano tenero con lievito madre e germe di grano tenero tostato
INGREDIENTI:	Farina di grano tenero, lievito secco (Saccharomyces cerevisiae, fermenti lattici vivi essiccati, enzimi), germe di grano tenero tostato.
MODALITA' D'USO:	utilizzato al 100% come monoprodotto per la produzione di impasti per pizza a lievito madre. Indicata per pizza tonda, contemporanea, teglia, sia con impasti diretti che con prefermenti. Per ricette visionare Qr Code presente sul sacco

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	Max 13.5-15%
Glutine secco	11.0-11.5
Alveografo chopin W	350-360
Alveografo chopin p/l	0.65-0.75
Falling Number	350-400

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	500.000 Ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Muffe	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 glutine , Può contenere tracce di soia e senape .

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Polvere
Colore	Bianco con presenza di scaglie di germe tostato
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 massimo insaccato
Indicazioni	I sacchi aperti vanno attentamente richiusi per non perdere la fragranza della tostatura.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g DI PRODOTTO

Valore energetico	1468 kJ / 346 kcal
Grassi	1.5 g
Di cui acidi grassi saturi	0.3g
Carboidrati	69 g
Di cui zuccheri	3.6 g
Fibra alimentare totale	2.9g
Proteine	12 g
Sale	0 g