

PRODOTTO:	LINEA PIZZA Farina di grano tenero tipo "0"4 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	13.5-15,50%
Ceneri	0.65%
Glutine secco	12.0- 12.5%
Proteine (N x 5,7)	Min.14.0
Falling number	Min 290
Alveografo Chopin W	360- 370
Alveografo Chopin P/L	0.60- 0.70
Assorbimento	59%
Stabilità	20'

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	50.000 Ufc/g
E.Coli	10 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	Nei limiti previsti dalla circolare n.10 del 09/06/99 del Ministero della sanità e succ. modificazioni
Metalli pesanti	Nei limiti previsti dal reg. Cee/Ue n.466 del 08/03/2001
Filth test	Max 30 frammenti di insetto / 50 g.
Allergeni	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, lotto di produzione e data scadenza
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto
TMC	12 MESI insaccato- 6 MESI rinfusa

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI FARINA

Energia	1426 kJ / 341 kcal
Grassi	1,0g
Di cui saturi	0,1g
Carboidrati	76g
Di cui zuccheri	1,8g
Fibre	2,9g
Proteine	13g
Sale	0g

