

INFIBRA MAMMA'	
PRODOTTO:	Semilavorato per la produzione di pizza fonte di fibra
INGREDIENTI:	farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, cruschetto tostato, glutine vitale di grano tenero, lievito madre essiccato, germe di grano tostato, pasta acida madre disattivata, malto d'orzo.

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	Max 15,5%
---------	-----------

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	100.000 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	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 massimo insaccato
Indicazioni	I sacchi aperti vanno attentamente richiusi per non perdere la fragranza della tostatura.

VALORI NUTRIZIONALI SU 100GR DI PRODOTTO

Valore energetico	342 kcal 1432 kJ
Grassi	1.37g
Di cui saturi	0.16g
Carboidrati	71.4g
Di cui zuccheri	1.82g
Fibra alimentare totale	5.3g
Proteine	13.7g
Sale	0.001mg