

INFIBRA MAMMA'	
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 grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, cruschetto tostato di grano tenero, glutine vitale di grano tenero, lievito madre essiccato da grano tenero, 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	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	1423 kJ 339 kcal
Grassi	1.37g
Di cui saturi	0.18g
Carboidrati	72.7g
Di cui zuccheri	1.79g
Fibra alimentare totale	5.9g
Proteine	11.8g
Sale	0.008mg