

| <b>INFIBRA MAMMA'</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, cruschetto tostato di <b>grano</b> tenero, glutine vitale di <b>grano</b> tenero, lievito madre essiccato da <b>grano</b> tenero, germe di <b>grano</b> tenero tostato, pasta acida madre disattivata, malto d' <b>orzo</b> . |
| 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   |
| Stafilococchi coagulasi + | 10 Ufc/g        |
| Salmonella                | Assente in 25 g |
| Listeria monocytogenes    | Assente in 25 g |
| Bacillus cereus           | 200 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°2023/915 e successivi aggiornamenti                                |
| Metalli pesanti | Nei limiti previsti dal reg. Cee/Ue n.466 del 08/03/2001 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 massimo insaccato                                                                 |
| 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               |
| Carboidrati                | 66 g               |
| Di cui zuccheri            | 2.0 g              |
| Fibra alimentare totale    | 4.4 g              |
| Proteine                   | 14g                |

|      |     |
|------|-----|
| Sale | 0 g |
|------|-----|