

CROKKIA	
PRODOTTO:	Miscela di farina di grano tenero con germe di grano tenero tostato e nucleo per la produzione di pizza in pala alla Romana
INGREDIENTI:	Farina di grano tenero tipo 00, nucleo (amido di riso, farina di riso, pasta acida essiccata di grano tenero), germe di grano tenero tostato.
MODALITA' D'USO: utilizzata tal quale in sostituzione delle normali farine '0' e '00'	

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	Max 15,5%
Glutine secco	11.5-12.5
Alveografo chopin W	300-370
Alveografo chopin p/l	0.60-0.80
Falling Number	Min 290

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 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 100GR DI PRODOTTO

Valore energetico	1466 kJ / 346 kcal
Grassi	1.5 g
Di cui acidi grassi saturi	0.3g
Carboidrati	69 g
Di cui zuccheri	3.4 g
Fibra alimentare totale	2.9g
Proteine	12 g
Sale	0 g