

PIZZA E MADRE	
PRODOTTO:	Farina di grano tenero ,lievito madre con fermenti lattici vivi e germe di grano tenero tostato
INGREDIENTI:	Farina di grano tenero tipo 00, lievito madre essiccato*(farina di grano tenero disidratata* , fermenti lattici vivi, Saccaromiceti, enzimi), germe di grano tenero tostato
* la farina è stata trattata con acido L- ascorbico, con funzione tecnologica. Non ne rimane tracce una volta cotto il prodotto e non necessita perciò di essere dichiarato in etichetta	
MODALITA' D'USO:	utilizzato al 100% come monoprodotto per la produzione di impasti per pizza a lievito madre. Indicata per pizza tonda, contemporanea, teglia, sia con impasti diretti che con prefermenti. Per ricette visionare Qr Code presente sul sacco

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE	
Umidità	Max 13.5-15%
Glutine secco	11.2-11.5
Alveografo chopin W	350
Alveografo chopin p/l	0.60-0.70
Falling Number	290-350

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Salmonella	Assente
Listeria monocytogenes	Assente
Muffe	2500 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 PAP22 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	1468 kJ / 346 kcal
Grassi	1.5 g
Di cui acidi grassi saturi	0.3g
Carboidrati	69 g
Di cui zuccheri	3.6 g
Fibra alimentare totale	2.9g
Proteine	12 g
Sale	0 g