Scheda Tecnica

PRODOTTO:	**INFIBRA PRIMAMACINA** **PIZZA CLASSICA** Miscela di farina di grano tenero, per uso professionale. Ideale per la preparazione di pizza classica al piatto.
MODALITA' D'USO:	Utilizzata tal quale in sostituzione delle normali farine 0 e 00. L'utilizzo di INFIBRA PRIMAMACINA aumenta l'assorbimento di acqua.
INGREDIENTI:	Farina di **grano** tenero tipo 0 , miscela tostata di **grano** tenero (farina, cruschello, ,germe) e **grano** tenero spezzato tostato.

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	Max 15.5%
Proteine	Min 12 %
Chopin farina di grano tenero senza le parti cruscali	360-370 P/L 0.60-0.70
Falling number	Min 280

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	1.000.000 Ufc/g
Stafilococchi coaaugularis	25 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g
E.Coli	10 Ufc/g
Lieviti	2.000 ufc/g
Muffe	2.000 Ufc/g

INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI

Fitofarmaci	Nei limiti previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia e delle successive modificazioni
Micotossine	Nei limiti previsti dalla circolare n.2023/915 e succ. modificazioni
Metalli pesanti	Nei limiti previsti dal reg. Cee/Ue n.466 del 08/03/2001 e successivi aggiornamenti
Filth test	50 frammenti di insetto / 50 g.
Allergeni:	cereali contenenti **glutine,** Può contenere tracce di **soia e senape.**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza	Sfarinato granulare
Colore	Nocciola
Odore	Caratteristico del prodotto tostato , con assenza di odori sgradevoli, di muffa,rancido.

CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

Tipo d'imballo	Sacco di carta neutro, da 12.5 kg
TMC	12 mesi , nei mesi caldi si consiglia una T < 25°C
Informazioni	Sul sacco vengono specificati nome del prodotto, lotto di produzione e data di scadenza
Luogo di conservazione	Fresco e asciutto.
Diciture su sacchi:	Etichetta su sacco

VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g DI PRODOTTO

Energia	1479 kJ /349 kcal
Grassi Di cui acidi grassi saturi	1.8g 0.4g
Carboidrati Di cui zuccheri	67g 3.2g
Fibre	4.7g
Proteine	13g
Sale	0g