

Linea Pizza "00" ANIMA VERACE
 Farina di **grano** tenero tipo "00"
 Farina per pizza ideale per la preparazione di impasti che richiedono tempi di lievitazione dalle 10 alle 18 ore.
 Le farine sono tenute da selezionati grani esteri con un alto contenuto di glutine che garantisce un'ottima stabilità e un alto assorbimento di liquidi favorendo un'ottima estensibilità. L'impasto dopo la cottura risulta più fragrante e digeribile, ideale per la preparazione di pizza al piatto o pizza al metro. Lievitazione 10-18 ore

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

	Parametri
Umidità	Min 13.5 Max 14,50%
Ceneri	0.55%
Glutine secco	9.5-11.5
Proteine (N x 5,7)	Min.12.0
Falling number	Min.290
Alveografo Chopin W	300-310
Alveografo Chopin P/L	Min 0.60
Assorbimento	Min. 57%
Stabilità	Min 11'30"

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
E.Coli	10 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.466/2001 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 avorio, uniforme
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 1,5, 12.5 e 25 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 insaccato

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI FARINA

Energia	1463 kJ /345kcal
Grassi	1.5g
Di cui acidi grassi saturi	0.3g
Carboidrati	69g
Di cui zuccheri	3.6g
Fibre	2.8g
Proteine	12g
Sale	0g