

PRODOTTO:	<b>LINEA PIZZA Farina di grano tenero tipo 00 AVANA</b> Farina per pizza ideale per la preparazione di impasti diretti di breve durata o che richiedono una lievitazione fino alle 8 ore. Le farine FAST sono ottenute da un'attenta selezione di grani italiani ed esteri che garantiscono la costanza del prodotto e con un buon contenuto di glutine, rendendo la farina estremamente versatile ed ottima per la preparazione di pizza italiana al piatto, pizza in teglia o focacce. Lievitazione 4/8 ore.
-----------	--

**CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE**

Umidità	13.5-15,0%
Ceneri	0.55%
Glutine secco	9.4-9.6%
Proteine (N x 5,7)	Min.11.2
Falling number	Min.250
Alveografo Chopin W	250-260
Alveografo Chopin P/L	0..60-0.70
Assorbimento	56%
Stabilità	10'

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
E.Coli	10 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	10 Ufc/g
Salmonella	Assente
Listeria monocytogenes	Assente
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	Nei limiti previsti dalla circolare n.10 del 09/06/99 del Ministero della sanità e succ. modificazioni
Metalli pesanti	Nei limiti previsti dal reg. (Ce) n. 2023/915 e successivi aggiornamenti
Filth test	Max 30 frammenti di insetto / 50 g.
Allergeni	Cereali contenenti <b>glutine</b> , Può contenere tracce di <b>soia</b> e <b>senape</b> .

**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 /rinfusa
Peso netto	Sacchi di carta da 12.5 kg e 25Kg
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 -6MESI rinfusa

**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	11g
Sale	0g

PRODOTTO:	<b>LINEA PIZZA Farina di grano tenero tipo "00" N</b> Farina per pizza ideale per la preparazione di impasti diretti di breve durata o che richiedono una lievitazione fino alle 8 ore. Le farine FAST sono ottenute da un'attenta selezione di grani italiani ed esteri che garantiscono la costanza del prodotto e con un buon contenuto di glutine, rendendo la farina estremamente versatile ed ottima per la preparazione di pizza italiana al piatto, pizza in teglia o focacce. Lievitazione 4/8 ore.
-----------	--

**CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE**

	INVERNO	ESTATE
Umidità	13.5-15,50%	13.5-15,50%
Ceneri	0.55%	0.55%
Glutine	7.5-8.0%	8.8-9.0%
Proteine (N x 5,7)	Min 10	Min 10.5
Falling number	Min 250	Min 250
Alveografo Chopin W	180-210	180-210
Alveografo Chopin P/L	0.60-0.80	0.60-0.80

**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 25g
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	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
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	Bianco avorio, uniforme
Odore	Assenza di odori sgradevoli, estranei a quelli tipici degli sfarinati di grano

**CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO**

Tipo d'imballo	Insaccato /rinfusa
Peso netto	Sacchi di carta da 12.5 kg 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 – 6MESI rinfusa

**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	11g
Sale	0g



PRODOTTO:	<p><b>LINEA PIZZA Farina di grano tenero tipo "00"V PIZZA</b></p> <p>Farina per pizza ideale per la preparazione di impasti diretti di breve durata o che richiedono una lievitazione fino alle 8 ore. Le farine FAST sono ottenute da un'attenta selezione di grani italiani ed esteri che garantiscono la costanza del prodotto e con un buon contenuto di glutine, rendendo la farina estremamente versatile ed ottima per la preparazione di pizza italiana al piatto, pizza in teglia o focacce.</p> <p>Lievitazione 4/8 ore.</p>
-----------	--

**CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE**

Umidità	13.5-15,50%
Ceneri	0.55%
Glutine secco	8.5-9.3%
Proteine (N x 5,7)	Min 10.5
Falling number	Min 250
Alveografo Chopin W	210-240
Alveografo Chopin P/L	0.60-0.80
Assorbimento	56%
Stabilità	8'

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
E.Coli	10 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	10 Ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
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 <b>glutine</b> , può contenere tracce di <b>soia e senape</b> .

**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 /rinfusa
Peso netto	Sacchi di carta da 12.5 kg 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 – 6 MESI rinfusa

**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	11g
Sale	0g