

| | |
|-----------|--|
| PRODOTTO: | LINEA PIZZA Farina di grano tenero tipo 00 AVANA 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 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 /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: | LINEA PIZZA Farina di grano tenero tipo "00" N 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 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 /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>LINEA PIZZA Farina di grano tenero tipo "00"V PIZZA</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 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 /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 |