

| | |
|-----------|--|
| PRODOTTO: | LINEA PIZZA : Farina di grano tenero tipo "0" M2 PIZZA Farina per pizza ideale per la preparazione di impasti che richiedono tempi di lievitazione oltre le 18 ore, le farine SLOW sono ottenute da un accurata selezione di grani esteri che conferiscono alla farina, attraverso un attenta macinazione, l'elevato contenuto proteico indispensabile per ottenere un elevata estensibilità e renderli ideali per impasti che richiedono lunghi tempi di maturazione. Lievitazione 18-24 ore |
|-----------|--|

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

| | |
|-----------------------|------------|
| Umidità | 13.5-15,0% |
| Ceneri | 0.65% |
| Glutine secco | 13.0-13.5% |
| Proteine (N x 5,7) | Min.14 |
| Falling number | Min290 |
| Alveografo Chopin W | 400-420 |
| Alveografo Chopin P/L | 0.60-0.70 |
| Assorbimento | 58% |
| Stabilità | 20' |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|---------------------------|------------------|
| Carica batterica totale | 100.000 Ufc/g |
| E.Coli | 10 Ufc/g |
| Stafilococchi coagulasi + | 10 Ufc/g |
| Salmonella | Assente in 25 gr |
| Listeria monocytogenes | Assente in 25 gr |
| 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 e 25 Kg |
| Condizioni di stoccaggio | Luogo fresco e asciutto |
| TMC | 12 MESI insaccato – 6MESI rinfusa |

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI FARINA

| | |
|----------------------------|--------------------|
| Energia | 1451 kJ / 342 kcal |
| Grassi | 1.5g |
| Di cui acidi grassi saturi | 0.3g |
| Carboidrati | 69g |
| Di cui zuccheri | 1.7g |
| Fibre | 2,9g |
| Proteine | 13g |
| Sale | 0g |



| | |
|------------------|--|
| PRODOTTO: | LINEA PIZZA Farina di grano tenero tipo "0" manitoba Farina per pizza ideale per la preparazione di impasti che richiedono tempi di lievitazione oltre le 18 ore, le farine SLOW sono ottenute da un accurata selezione di grani esteri che conferiscono alla farina, attraverso un attenta macinazione, l'elevato contenuto proteico indispensabile per ottenere un'elevata estensibilità e renderli ideali per impasti che richiedono lunghi tempi di maturazione. Lievitazione 18-24 ore |
|------------------|--|

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

| | |
|-----------------------|------------|
| Umidità | 13.5-15,0% |
| Ceneri | 0.65% |
| Glutine secco | 12.5-13.0% |
| Proteine (N x 5,7) | Min.14.0 |
| Falling number | Min 290 |
| Alveografo Chopin W | 380-400 |
| Alveografo Chopin P/L | 0.60-0.70 |
| Assorbimento | Min 57.5% |
| Stabilità | Min 18' |

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 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 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 | 1451 kJ / 342 kcal |
| Grassi | 1,5g |
| Di cui acidi grassi saturi | 0,3g |
| Carboidrati | 69g |
| Di cui zuccheri | 1.7g |
| Fibre | 2,9g |
| Proteine | 13g |
| Sale | 0g |



| | |
|-----------|--|
| PRODOTTO: | LINEA PIZZA Farina di grano tenero tipo "0"4 Farina per pizza ideale per la preparazione di impasti che richiedono tempi di lievitazione oltre le 18 ore, le farine SLOW sono ottenute da un accurata selezione di grani esteri che conferiscono alla farina, attraverso un attenta macinazione, l'elevato contenuto proteico indispensabile per ottenere un elevata estensibilità e renderli ideali per impasti che richiedono lunghi tempi di maturazione. Lievitazione 18-24 ore |
|-----------|--|

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

| | |
|-----------------------|------------|
| Umidità | 13.5-15,0% |
| Ceneri | 0.65% |
| Glutine secco | 12.5-13.0 |
| Proteine (N x 5,7) | Min.13.0 |
| Falling number | Min 290 |
| Alveografo Chopin W | 370-380 |
| Alveografo Chopin P/L | 0.60- 0.70 |
| Assorbimento | 57.5% |
| Stabilità | 16' |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|---------------------------|----------------|
| Carica batterica totale | 50.000 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 | 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 | 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 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 | 1451 kJ / 342 kcal |
| Grassi | 1,5g |
| Di cui acidi grassi saturi | 0,3g |
| Carboidrati | 69g |
| Di cui zuccheri | 1.7g |
| Fibre | 2,9g |
| Proteine | 13g |
| Sale | 0g |