



FARINA DI GRANO TENERO "00" PER PIZZA
001

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO:	LINEA PIZZA farina 001 Farina per pizza ideale per la preparazione di impasti che richiedono tempi di lievitazione dalle 10 alle 18 ore. Le farine MIDI 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

	INVERNO	ESTATE
Umidità	13.5-15,50%	13.5-15,50%
Ceneri	0.55 %	0.55%
Glutine Secco	10.0-10.5%	10.6-10.8%
Proteine (N x 5,7)	Min. 12.0	Min. 12.6
Falling Number	Min. 290	Min. 290
Alveografo Chopin W	300-310	300-310
Alveografo Chopin P/L	0.50-0.70	0.50-0.70
Assorbimento	56-57%	56-57%
Stabilità	14'-15'	14'-15'

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica Batterica Totale	100.000 Ufc/g
Coliformi Totali	500 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	10 Ufc/g
Salmonella	Assente
Listeria monocytogenes	Assente
Clostridi Solfiti Riduttori	10 ufc/g
Bacillus Cereus	100 ufc/g
Enterobatteri	100 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°1881/2006 del 19/12/2006 e successivi aggiornamenti
Metalli Pesanti	Nei limiti previsti dal reg. Cee/Ue n.466 del 08/03/2001
Filth Test	Max 10 frammenti di insetto / 50g
Allergeni	Cereali contenenti glutine, può contenere tracce di soia

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 25-50 kg
Informazioni	Sul sacco vengono specificati nome della farina, lotto di produzione e data di scadenza
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco ed asciutto
TMC	12 MESI insaccato - 6 mesi rinfusa

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI FARINA

Energia	340 kcal
Grassi	0.7gr
Di cui Saturi	0 gr
Carboidrati	77.3 gr
Di cui Zuccheri	1.7 gr
Proteine	11 gr min
Fibre	2.2 gr
Sale	0.003 gr
Sodio	1 mg