



... è una società del gruppo Lo Conte

SCHEDA TECNICA: PIZZA PIUMA

EAN 8004917004023

Denominazione

FARINA TIPO "0" PIZZA PIUMA

Ingredienti

Farina di **grano** tenero tipo "0" (89%), **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, malto.

Descrizione

La macinazione di speciali grani proteici e un'umidità della farina più bassa, permettono una scadenza prolungata e un assorbimento migliore, che aiuta la formazione della maglia glutinica garantendo una resa maggiore (si ottiene la stessa pizza con il 5% d'impasto in meno. L'aggiunta di ingredienti particolari come: latte in polvere, lecitina di soia e malto, consente di ottenere una buona strutturazione dell'impasto e garantisce una facile lavorabilità. Il prodotto così ottenuto, ha maggior volume, porosità/alveolatura più fine e regolare che conferisce al prodotto cotto maggior sviluppo e sofficità, mantenendo la freschezza della pizza.

Destinazione ed impiego

Ideale per la produzione di pizza al trancio, in teglia e panini hamburger (panetteria).

Valori tecnici

Si attesta che la fornitura è conforme:

- ai requisiti del decreto legislativo n. 197/07 (ex155/97) in recepimento della direttiva CE 93/43 e succ. modifiche
- alla vigente normativa di legge in merito alle sostanze attive di prodotti fitosanitari tollerati nei prodotti destinati all'alimentazione umana
- alla vigente normativa di legge in materia di micotossine
- alle seguenti specifiche tecniche riportate nella presente scheda tecnica

Caratteristiche organolettiche

Aspetto polvere impalpabile liscia, scorrevole al tatto.

Colore bianco tipico, omogeneo, esente da particelle o colorazioni estranee.

Odore gradevole, tipico, esente da qualsiasi altro odore estraneo.

Sapore tipico.

Filth Test

Metodo della G.U.18/8/94 frammenti totali < 25/50 gr



... è una società del gruppo Lo Conte

Standard chimici e reologici (Valori medi)

CARATTERISTICHE	UNITA' DI MISURA	VALORE STD MEDIO
Umidità	%	13.5 - 15
Proteine	% s.s.	11-12
W	*10 ⁻⁴ Joules	250-270
P/L		0.7-1
Assorbimento	%	57%
Stabilità	Min	>7'

Standard Microbiologici e chimici

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Valore	Tolleranza	U.M.
Carica microbica totale	500.000	Max	Ufc/g
Coliformi totali	1000	Max	Ufc/g
Coliformi fecali	10	Max	Ufc/g
Escherichia Coli	10	Max	Ufc/g
Muffe	5000	Max	Ufc/g
Lieviti	5000	Max	Ufc/g
Bacillus Cereus	50	Max	Ufc/g
Stapylococcus aureus	10	Max	Ufc/g
Salmonella	Assente		25 g
Filth test	25	Max	Fram/50g
MICOTOSSINE			
Aflatossine totali	2	+2	Ppb
Aflatossina B1	1	+1	Ppb
Ocratossina A	1,5	+1,5	Ppb
Deossinivalenolo	375	+375	Ppb
METALLI PESANTI			
Piombio	0,2	Max	Ppm
Cadmio	0,1	Max	Ppm

Allergene	Presente	Assente	Possibile contaminazione crociata	
			Presente	Assente
Cereali contenenti glutine	X			X
Crostacei		X		X
Uova e derivati		X		X
Pesce		X		X
Frutta a guscio		X		X
Soia	X			X
Latte e derivati	X			X
Solfiti		X		X
Sedano		X		X
Senape		X		X
lupino		X		X
Sesamo		X	X	

Imballaggio

Confezione in sacchi da 10 kg o 25 kg.

Shelf Life

La farina viene prodotta per una conservazione non inferiore a 12 mesi. Si consiglia di conservare in luogo fresco ed asciutto

Valori nutrizionali

ENERGIA	1526 KJ 364 kcal
GRASSI g	1.7
DI CUI SATURI g	0.7
CARBOIDRATI g	75.2
DI CUI ZUCCHERI g	1.3
FIBRE g	1.9
PROTEINE g	11.4
SALE g	0.01