

SCHEMA TECNICA - TECHNICAL SHEET

MACINA A PIETRA TIPO 1

FARINA PER PIZZA - FLOUR FOR PIZZA

CARATTERISTICHE CHIMICO - REOLOGICHE / CHEMICAL - RHEOLOGICAL PROPERTIES	
Umidità / Moisture	14,50 (+/-1)%
Ceneri / Ashes	0,80 % max
Glutine / Gluten	12,5 % s.s.
Proteine / Proteins	14,0 % s.s
W	360 (+/- 20)
P/L	0,80(+/- 0,10)
Assorbimento acqua - Water absorption	58,0 % min.
Stabilità - Stability	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	
Carica batterica totale / Total bacteria count	100000 Ufc/g
Bacillus cereus	100 Ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente / Absent
Coliformi totali / Total coliforms	500 Ufc/g
Salmonella	Assente / Absent
Muffe / Moulds	1000 Ufc/g
Lieviti / Yeasts	1000 Ufc/g
INQUINANTI CHIMICO - BIOLOGICI / CHEMICAL - BIOLOGICAL CONTAMINANTS	
Fitofarmaci / Pesticides	Nei limiti di legge / Within the law
Micotossine / Mycotoxines	Nei limiti di legge / Within the law
Metalli pesanti / Heavy metals	Nei limiti di legge / Within the law
Filth test	Max 25 frammenti di insetto/50 g Max 25 insect fragments/50g
Allergeni / Allergens	Contiene glutine . Può contenere tracce di soia . Contains gluten . May contain traces of soy .
VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100 g di farina) / NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)	
Energia / Energy	1543 KJ/ 364 Kcal
Grassi / Fat	1,3 g
Di cui saturi / of which saturated	0,2 g
Carboidrati / Carbohydrates	73,0 g
Di cui zuccheri / of which sugars	3,4 g
Fibre / Fibers	4,0 g
Proteine / Proteins	12,0 g
Sale / Salt	0,01 g
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE / FURTHER INFORMATION	CONFEZIONAMENTO / PACKAGING
Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Store in a cool and dry place, away from heat sources	Sacco carta/paper bag 10kg
Scadenza / Shelf-life: 8 mesi / 8 months	Sacco 10kg: 10 sacchi per strato - 10 strati. Peso totale: 10q Bag 10kg: 10 bags per layer - 10 layers. Total weight: 10q
Codice EAN / EAN code: 8008458008328	