



SCHEMA TECNICA

Revisione del 07/01/2020

Farina di grano tenero "00" PIZZA E PANE

DESCRIZIONE

Prodotto pulverulento ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di una miscela di grani teneri liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità, conforme alla legge 580 del 04/07/67 e relativa modifica n° 187 del 09/02/01.

ORIGINE

Grani provenienti dalla Comunità europea

SHELF LIFE E MODALITA' DI CONSERVAZIONE

12 mesi in ambiente asciutto e aerato. Per la merce in sacco a scarico pallet avvenuto va rimosso il film estensibile di contenimento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore : bianco

Odore : caratteristico con assenza di odori estranei di qualsiasi natura (muffe, fermentato, ect...) tipico del prodotto molito recentemente.

Sapore : caratteristico con assenza di sapori estranei di qualsiasi origine.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E REOLOGICHE

Umidità : 14.5 - 15.5 %

W : 250 - 270 E-4 J

Ceneri : 0.450 - 0.550 %

P/L : 0.50 - 0.65

Proteine : 10 - 12 %

Assorbimento 14% : 56 - 58%

Indice di glutine : 31.5 - 33.5

Stabilità : 6 - 8'

Falling number : 280 - 320 s

Amilografo : 800 Au

* Le caratteristiche reologiche sono suscettibili di variazioni derivanti dai grani utilizzati e dalle stagionalità.

Additivi : assenti.

Allergeni : Glutine di frumento legato alle caratteristiche intrinseche del prodotto. Può contenere tracce di Soia.

OGM : free conformi ai Reg. CEE 1829/2003 e 1830/2003.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale : <100000 UFC/g

Coliformi totali : < 150 UFC/g

Escherichia coli : < 10 UFC/g

Stafilococchi coagulasi positivi : < 10 UFC/g

Lieviti : 1000 UFC/g

Muffe : 1000 UFC/g

Spore di anaerobi solfito riduttori : <10 UFC/g

Salmonella : assente/25g

FILTH TEST (D.M. 12/01/99)

Frammenti di insetti: 25/50g di campione

Insetti interi : assenti

Corpi estranei : assenti

Acari : assenti

DETERMINAZIONE MICOTOSSINE

Aflatossine (B1, B2, G1, G2) : ≤ 4 µg/kg Reg UE n. 165/10

Ocratossina : ≤ 3 µg/kg Reg UE n. 594/12

Zeralenone : ≤ 75 µg/kg Reg CE n. 1881/06 e smi

Deossinivalenolo (DON) : ≤ 750 µg/kg Reg CE n. 1881/06 e smi

Residui di pesticidi : non superiori ai limiti riportati nel Reg. CE n.396/05 e s.m.i.

Metalli pesanti : non superiori ai limiti riportati nel Reg. CE n.1881/06 e s.m.i.



Anima di Pizzo

SCHEMA TECNICA

Revisione del 07/01/2020

Farina di grano tenero tipo "00" PIZZA E PANE

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

ENERGIA	1457KJ/343Kcal
GRASSI	1.2 g
di cui saturi	0.2 g
CARBOIDRATI	71 g
di cui zuccheri	0.6 g
PROTEINE	11 g
FIBRE	2.3 g
SALE	0.09 g

CARATTERISTICHE DI IMBALLO E CONSEGNA

PRODOTTO	IMBALLO	DICITURA	NOTE
Sacco da 1Kg	Sacco in carta corrispondente DM 21/03/73	Dati fornitore del prodotto. Data di scadenza e lotto su ogni sacco.	

Sede e stabilimento di Lendinara (RO): 45026 Via Caduti Sul Lavoro 31 Tel. 0425 601590 Fax 0425 601595

Stabilimento produttivo di Arcole (VR): 37040 Via Padovana 123 Tel. 045 7636531 Fax 045 7636541

mailto: laboratorio@macinazionehendinara.it; mailto:qualita@macinazionehendinara.it