

SCHEDA TECNICA

07DK102	Farina di frumento tenero Tipo "00" PIZZA IN TEGLIA	Rev. 01/2020
----------------	---	--------------

Descrizione del Prodotto

DEFINIZIONE: Prodotto ottenuto dalla macinazione e dall'abburrattamento del grano tenero (*Triticum aestivum*), liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, adatto ad uso alimentare e conforme alla normativa vigente.

USO: Farina adatta per lavorazioni in teglia (focacce e pizze al taglio).

Imballo

Sacco di carta da 1 kg ad uso alimentare, idoneo per alimenti.

Caratteristiche

Reologia			Contaminanti			Informazioni Nutrizionali (valori medi)	
Parametri	U.M.	Valore	Parametri	U.M.	Valore	Composizione	Per 100 g
Umidità	%	15,50 max	CBT	UFC/g	100.000 max	Valore Energetico	1448 Kj
Ceneri	% s.s.	0,55 max	Miceti	UFC/g	1.000 max		341 Kcal
Proteine	% s.s.	12,5 min	Salmonella	/25g	Assente	Grassi	1,27 g
Glutine	% s.s.	10,5 min	Stafilococchi coag+	UFC/g	10 max	di cui Saturi	0,44 g
Hagberg	secondi	250'' min	E. Coli	UFC/g	10 max	Carboidrati	68,65 g
W	10 E-4J	280 - 320	Bacillus cereus	UFC/g	10 max	di cui Zuccheri	1,47 g
P/L	N°	0,50 - 0,70	Listeria monocytog	/25g	Assente	Fibre	2,9 g
Ass.	%	56 min	Batt. Solfito Rid.	UFC/g	10 max	Proteine	12,50 g
Stab.	minuti	9 min	Filth Test	N°/50g	25 fram. max	Sale*	0,002 g
			Fitofarmaci		Limiti di legge	*Il contenuto in sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente	
			Micotossine		Limiti di legge		

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Allegato II

Allergene	Presente nel prodotto	Possibile contaminazione crociata	Allergene	Presente nel prodotto	Possibile contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine.	SI	//	Frutta a guscio.	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	NO	NO	Sedano e prodotti a base di sedano.	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova.	NO	NO	Senape e prodotti a base di senape.	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce.	NO	NO	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	NO	NO	Anidride solforosa e solfiti.	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia.	NO	SI	Lupini e prodotti a base di lupini.	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte.	NO	NO	Molluschi e prodotti a base di molluschi.	NO	NO

Informazioni generali

- ◆ Contiene **GLUTINE**
- ◆ Può contenere tracce di **SOIA**
- ◆ Il prodotto è stato ottenuto da grani non **OGM**, conformemente ai Reg CE 1829/2003 e Reg CE 1830/2003
- ◆ Il prodotto non ha subito trattamenti con **RADIAZIONI IONIZZANTI**
- ◆ Da consumarsi preferibilmente entro sei mesi dalla data di produzione
- ◆ Conservare il prodotto in ambiente aerato e asciutto
- ◆ Il numero di **LOTTO** è progressivo ed univoco ed è indicato sul fianco del sacco e/o sui documenti di accompagnamento.