

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO (3.14)

Vers.05 03/2021

PRODOTTO	PIZZERIA REGINELLA ANTICA MACINA
Ingredienti	Farine di grano tenero integrale ad alto contenuto di fibre
Impiego	Speciale per pizza, consigliato per la realizzazione di differenti tipologie di pizze, sottili e croccanti o soffici e alveolate.
Modalità d'uso	Impasti veloci diretti, indiretti e impasti a lunga lievitazione: i tempi di lievitazione sono indicativi e variano in funzione delle condizioni produttive, delle caratteristiche dei lieviti impiegati e della temperatura ambiente.
Confezione	25 Kg
Imballo	Sacchi in multistrato a valvola in carta e polietilene per alimenti
Lotto ed EAN13	Identificati sulla confezione d'imballo
Scadenza	6 mesi dalla macinazione
Allergeni	Glutine
Conservazione	In luogo fresco, areato e asciutto evitando l'esposizione diretta ai raggi solari

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per100g di prodotto edibile)

Parametro	Valore	Tolleranza	U.M.
PARTE EDIBILE	100		
ENERGIA	340		Kcal
ACQUA	15.5	max	g
CARBOIDRATI	71.5	min	g
PROTEINE	14.5	min	g
LIPIDI	0,5	max	g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE, REOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

Parametro		Valore	Tolleranza	U.M.	Metodo		
CHIMICHE	Umidità	15.5	max	%	I.S.O. 712 - D.M. 27/05/85 – ICC 110 – AACC44.15.02		
	Ceneri	0.95	max	% S.S.	UNI .ISO 2171		
	Proteine (N*5.70)	14.5	min	% S.S.	D.M. 23/07/94		
	Glutine secco	13.0	min	% S.S.	ICC n.137/1		
	Falling number	390	± 50	Sec.	ISO 3093:1974		
REOLOGICHE	Alveografo di Chopin	P/L	0.50	± 0.20	AACC 54-30A, ICC 121, ISO 27971		
		W	300	± 40		(J*10 ⁴)	
	Estentografo di Brabender	Energia	160	min		Cm2	ISO 5530 – 1 del 1997
		Estensibilità	200	min		mm	
	Fariografo Brabender	Assorbimento H ₂ O	58	min		%	ISO 5530 – 1 del 1997
Stabilità		14	min	m			
MICROBIOLOGICHE	Filth test	frammenti insetti	25	max	n°/ 50 g	G.U.18/8/94 ; D.M. 12/01/99 suppl. 5	
		pele di roditori	assenti	max	n°/ 50 g		
	Carica batterica totale	10 ⁶	max	(UFC/g)			
	Coliformi totali	<500	max	(UFC/g)	ISO 4832:2006 ; M .U. 952/1:01		
	Coliformi fecali	<500	max	(UFC/g)			
	Escherichia Coli	<500	max	(UFC/g)	M .U. 1185:00		
	Staphilococcus Aureus	10	max	(UFC/g)	ISO 6888 – 01/02/2000		
	Lieviti e Muffe	5000	max	(UFC/g)	ISO21527-2:2008		
	Salmonelle	assenti	max	(25/g)	ISO 6579 / 1993		
	MICOTOSSI	Aflatossine totali (B1/B2/G1/G2)	4	max	µg/Kg	Reg. CE 1881/2006	
Aflatossina B1		2	max	µg/Kg			
Ocratossina A		3	max	µg/Kg			
Deossivalenolo DON)		750	max	µg/Kg			
Zearaleone		75	max	µg/Kg			
META	Piombo	0.2	max	mg/Kg	Dir. 08/03/2001		
	Cadmio	0.1	max	mg/Kg			
Altri contaminanti	Nei limiti di legge				D.M. 27/08/2004 e succ.int. e mod.; UNI-ISO 12393		
Altri riferimenti legislativi	Reg. CE n. 852/2004 e succ.int. e mod.; Reg. CE n. 178/2002						
Presenza di OGM	Non contiene alcuna sostanza geneticamente modificata (NO OGM)						