

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO		Vers.01 10/2023
PRODOTTO	REGINELLA ANTICA MACINA L'ORO D'IRPINIA	
Ingredienti	Farine di grano tenero TIPO 2	
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	12,5 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 per 100g di prodotto edibile)				
Parametro	Valore	Tolleranza	U.M.	
PARTE EDIBILE	100			
ENERGIA	359		Kcal	
ACQUA	15	max	g	
CARBOIDRATI	72	min	g	
PROTEINE	14	min	g	
LIPIDI	0,0	max	g	

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE, REOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE						
	Parametro	Valore	Tolleranza	U.M.	Metodo	
CHIMICHE	Umidità	15	max	%	I.S.O. 712 - D.M. 27/05/85 - ICC 110 - AACC44.15.02	
	Ceneri	0.80	max	% S.S.	UNI .ISO 2171	
	Proteine (N*5.70)	14	min	% S.S.	D.M. 23/07/94	
	Glutine secco	12	min	% S.S.	ICC n.137/1	
	Falling number	350	± 50	Sec.	ISO 3093:1974	
REOLOGICHE	Alveografo di Chopin	P/L	0.70	± 0.20	AACC 54-30A, ICC 121, ISO 27971	
		W	350	± 40		(J*10 ⁴)
	Estentografo di Brabender	Energia	150	min		Cm2
		Estensibilità	200	min		mm
	Fariografo Brabender	Assorbimento H ₂ O	62.5	min		%
	Stabilità	14	min	m	ISO 5530 - 1 del 1997	
MICROBIOLOGICHE	Filt test	frammenti insetti	25	max	n°/ 50 g	G.U.18/8/94 ; D.M. 12/01/99 suppl. 5
		pelì 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	
	MICOTOSSINE	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		
Deossinivalenolo DON)		750	max	µg/Kg		
Zearaleone		75	max	µg/Kg		
METALLI	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				

Molino Scoppetiuolo srl C.da Maccarone n°3 - 83035 Grottaminarda (AV) Tel. 0825 446493 - Fax. 0825 446798 - www.molinoscoppetiuolo.it - Email molinoscoppetiuolo@libero.it