|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO** | | | | | | | | Vers. 01 01/2023 |
| PRODOTTO | | | **REGINELLA PIZZERIA CON GERME DI GRANO** | | | | | |
| Tipologia | | | Farina di grano tenero “0” | | | | | |
| Impiego | | | Ideale per realizzare la pizza napoletana con impasto ad alta idratazione. | | | | | |
| Modalità d’uso | | | Impasti a lunga lievitazione ed alta idratazione. 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 | | | 7 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 | | |  | |
| ACQUA | | | | 15.5 | max | g |  | |
| CARBOIDRATI | | | | 70 | min | g |  | |
| PROTEINE | | | | 14,5 | min | g |  | |
| LIPIDI | | | | 0,9 | 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 | | | 0.55 | max | % S.S. | UNI .ISO 2171 | |
| Proteine (N\*5.70) | | | 14,5 | min | % S.S. | D.M. 23/07/94 | |
| Glutine secco | | | 12,8 | min | % S.S. | ICC n.137/1 | |
| Falling number | | | 350 | ± 50 | Sec. | ISO 3093:1974 | |
| **REOLOGICHE** | Alveografo di Chopin | P/L | | 0.50 | ± 0.20 |  | AACC 54-30A, ICC 121, ISO 27971  ISO 5530 – 1 del 1997 | |
| W | | 310/330 |  | (J\*10-⁴) |
| Estentografo di Brabender | Energia | | 160 | min | Cm2 |
| Estensibilità | | 200 | min | mm |
| Fariografo Brabender | Assorbimento H₂O | | 59 | min | % | ISO 5530 – 1 del 1997 | |
| Stabilità | | 15 | min | m |
| **Microbiologiche** | Filth test | frammenti insetti | | 25 | max | n°/ 50 g | G.U.18/8/94 ; D.M. 12/01/99 suppl. 5 | |
| peli 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 | | | | |
| Presenza di OGM | | | | Non contiene alcuna sostanza geneticamente modificata ( NO OGM) | | | | |

**Molino Scoppettuolo srl** C.da Maccarone n°3 – 83035 Grottaminarda (AV) Tel. 0825 446493 – [www.molinoscoppettuolo.it](http://www.molinoscoppettuolo.it) – Email [molinoscoppettuolo@libero.it](mailto:molinoscoppettuolo@libero.it)