|  |  |
| --- | --- |
| **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 27971ISO 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