

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO 13.26		Versione 1- 29/4/2024
PRODOTTO	<b>TRADIZIONALE PIZZERIA</b>	
Ingredienti	Farine di grano tenero tipo "00"	
Impiego	Consigliato per la produzione di pizze in teglia con impasto diretto a breve lievitazione, ideale per realizzare pizze sottili croccanti ed alveolate	
Modalità d'uso	Impasti diretti : i tempi di lievitazione sono indicativi e variano in funzione delle condizioni produttive, delle caratteristiche dei lieviti impiegati e della temperatura ambiente.	
Confezione	25kg	
Imballo	Sacchi in multistrato a valvola in carta e polietilene per alimenti	
Lotto ed EAN13	Identificati sulla confezione d'imballo	
Scadenza	1 anno dalla macinazione	
Allergeni	GLUTINE – SOIA – SENAPE	
Conservazione	In luogo fresco, areato e asciutto evitando l'esposizione diretta ai raggi solari	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per100g di prodotto edibile)		
<b>ENERGIA</b>	<b>343 kcal</b>	<b>1434 kj</b>
<b>GRASSI</b>	<b>1 g</b>	
<b>Di cui acidi grassi saturi</b>	<b>0,3 g</b>	
<b>CARBOIDRATI</b>	<b>71 g</b>	
<b>Di cui zuccheri</b>	<b>1 g</b>	
<b>FIBRE</b>	<b>2 g</b>	
<b>PROTEINE</b>	<b>12,5 g</b>	
<b>SALE</b>	<b>0,0 g</b>	

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE, REOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE					
Parametro		Valore	Tolleranza	U.M.	Metodo
Umidità		15.5	max	%	UNI EN ISO 712 : 2010
Ceneri		0.55	max	% S.S.	UNI EN ISO 2171 : 210
Proteine (N*5.70)		12,5	min	% S.S.	D.M. 23/07/94
Glutine secco		10.5	min	% S.S.	ICC n.137/1
Falling number		350	± 50	Sec.	ISO 3093:1974
Alveografo di Chopin	P/L	0.60	± 0.20		AACC 54-30A, ICC 121, ISO 27971
	W	240	± 20	(J*10 <sup>4</sup> )	
Estentografo di Brabender	Energia	70	min	Cm2	ISO 5530 – 1 del 1997
	Estensibilità	150	min	mm	
Fariografo Brabender	Assorbimento H <sub>2</sub> O	55.5	min	%	ISO 5530 – 1 del 1997
	Stabilità	9	min	m	
Filt 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 <sup>5</sup>	max	(UFC/g)	UNI EN ISO 4833 -1 : 2022
Enterobatteriacee		10 <sup>3</sup>	max	(UFC/g)	UNI EN ISO 21528 -2 : 2017
Escherichia Coli		10 <sup>2</sup>	max	(UFC/g)	ISO 16649 -2 : 2010
Staphilococcus aureus		10 <sup>3</sup>	max	(UFC/g)	UNI EN ISO 6888 -1 : 2021
Lieviti e Muffe		5 x 10 <sup>3</sup>	max	(UFC/g)	ISO 21527-1:2008
Salmonelle		Assenti	max	(25/g)	UNI EN ISO 6579 -1 : 2020
<b>LIMITI DI LEGGE</b>					
Aflatossine totali (B1/B2/G1/G2)		4	max	µg/Kg	Reg. UE 2023 / 915
Aflatossina B1		2	max	µg/Kg	
Ocratossina A		3	max	µg/Kg	
Deossinivalenolo (DON)		750	max	µg/Kg	
Zearaleone		75	max	µg/Kg	
Piombo		0.2	max	mg/Kg	
Cadmio		0.1	max	mg/Kg	
Presenza di OGM		( NO OGM)			