

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO 22.26

Versione 1- 29/4/2024



PRODOTTO	CROKKANTELLA – preparato a base di farina di frumento
Ingredienti	Farina di frumento – aromi naturali
Impiego	Ideale per pizza in pala e pizza gourmet
Confezione	1 kg- 5 kg- 12,5 kg – 25 kg
Imballo	Sacchi in multistrato a valvola in carta e polietilene per alimenti
EAN13	8059616035618
Scadenza	1 anno dalla macinazione
Allergeni	Glutine – Aromi naturali – soia – senape
Conservazione	In luogo fresco, areato e asciutto evitando l'esposizione diretta ai raggi solari

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per100g di prodotto edibile)

ENERGIA	347 kcal 1452 kj
GRASSI	0,9 g
Di cui acidi grassi saturi	0,3 g
CARBOIDRATI	70 g
Di cui zuccheri	1 g
FIBRE	3,5 g
PROTEINE	14,5 g
SALE	0,0 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE, REOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

Parametro		Valore	Tolleranza	U.M.	Metodo
Umidità		15	max	%	UNI EN ISO 712 : 2010
Ceneri		0,65	max	% S.S.	UNI EN ISO 2171 : 210
Proteine (N*5.70)		14,5	min	% S.S.	D.M. 23/07/94
Glutine secco		11.52	min	% S.S.	ICC n.137/1
Falling number		352	± 50	Sec.	ISO 3093:1974
Alveografo di Chopin	P/L	0,5	± 0.20		AACC 54-30A, ICC 121, ISO 27971
	W	363		(J*10 ⁻⁴)	
Estentografo di Brabender	Energia	128	min	Cm2	ISO 5530 – 1 del 1997
	Estensibilità	215	min	mm	
Fariografo Brabender	Assorbimento H ₂ O	59	min	%	ISO 5530 – 1 del 1997
	Stabilità	20	min	m	
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 ⁵	max	(UFC/g)	UNI EN ISO 4833 -1 : 2022
Enterobatteriacee		10 ³	max	(UFC/g)	UNI EN ISO 21528 – 2 : 2017
Escherichia Coli		10 ²	max	(UFC/g)	ISO 16649 – 2 : 2017
Staphilococcus aureus		10 ³	max	(UFC/g)	UNI EN ISO 6888 -1 : 2021
Lieviti e Muffe		5 x 10 ³	max	(UFC/g)	ISO21527-1:2008
Salmonelle		assenti	max	(25/g)	UNI EN ISO 6579 -1 2020
LIMITI DI LEGGE					
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)			