

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO 23.26

Versione 1- 29/4/2024

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 12,5 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- 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	15.5	max	%	UNI EN ISO 712 : 2010
Ceneri	0.55	max	% S.S.	UNI EN ISO 2171 : 210
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
Alveografo di Chopin	P/L	0.50	± 0.20	AACC 54-30A, ICC 121, ISO 27971
	W	310/330		
Estentografo di Brabender	Energia	160	min	ISO 5530 – 1 del 1997
	Estensibilità	200	min	
Fariografo Brabender	Assorbimento H ₂ O	59	min	ISO 5530 – 1 del 1997
	Stabilità	15	min	
Filt test	frammenti insetti	25	max	G.U.18/8/94 ; D.M. 12/01/99 suppl. 5
	pei di roditori	assenti	max	
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 : 2010
Staphilococcus aureus	10 ³	max	(UFC/g)	ISO 6888 – 01/02/2000
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	
Deossivalenolo 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)			