

SCHEDA TECNICA		Versione 1- 24/02/2025
PRODOTTO	REGINELLA PIZZERIA	
Ingredienti	Farina di grano tenero "00"	
Impiego	Ideale per pizza Napoletana	
Modalità d'uso	Utilizzata per Impasto tradizionale a temperatura ambiente (20/22°)	
Confezione	1 kg – 5 kg – 12,5 kg 25 Kg	
Imballo	Sacchi in multistrato a valvola in carta e polietilene per alimenti	
Lotto ed EAN13	Identificati sulla confezione d'imbollo	
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)		
ENERGIA	343 kcal	1433 kj
GRASSI	1 g	
Di cui acidi grassi saturi	0,2 g	
CARBOIDRATI	71 g	
Di cui zuccheri	1 g	
FIBRE	2 g	
PROTEINE	12,5 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)		12,5	min	% S.S.	D.M. UNI EN ISO 2171 : 21023/07/94
Glutine secco		11	min	% S.S.	ICC n.137/1
Falling number		350	± 50	Sec.	ISO 3093:1974
Alveografo di Chopin	P/L	0.55	± 0.20		AACC 54-30A, ICC 121, ISO 27971
	W	300	± 20	(J*10 ⁻⁴)	
Estentografo di Brabender	Energia	150	min	Cm2	ISO 5530 – 1 del 1997
	Estensibilità	190	min	mm	
Fariografo Brabender	Assorbimento H ₂ O	58	min	%	ISO 5530 – 1 del 1997
	Stabilità	10	min	m	
Filth test	frammenti insetti	25	max	n°/ 50 g	G.U.18/8/94 ; D.M. 12/01/99 suppl. 5
	pei 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 : 2010
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)			

Molino Scoppettuolo srl C.da Maccarone n°3 – 83035 Grottaminarda (AV)

Tel 0825 446493 – www.molinoscoppettuolo.it

– Email info@molinoscoppettuolo.it

