

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SHEET

**TRADIZIONE NAPOLETANA**

FARINA PER PIZZA - FLOUR FOR PIZZA

CARATTERISTICHE CHIMICO - REOLOGICHE / CHEMICAL - RHEOLOGICAL PROPERTIES	
Umidità / Moisture	14,50 (+/-1)%
Ceneri / Ashes	0,55 % max
Glutine / Gluten	10,5 % s.s.
Proteine / Proteins	12,0 % s.s
W	220 (+/- 20)
P/L	0,65(+/- 0,10)
Assorbimento acqua - Water absorption	54,0 % min.
Stabilità - Stability	5' min.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	
Carica batterica totale / Total bacteria count	100000 Ufc/g
Bacillus cereus	100 Ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente / Absent
Coliformi totali / Total coliforms	500 Ufc/g
Salmonella	Assente / Absent
Muffe / Moulds	1000 Ufc/g
Lieviti / Yeasts	1000 Ufc/g
INQUINANTI CHIMICO - BIOLOGICI / CHEMICAL - BIOLOGICAL CONTAMINANTS	
Fitofarmaci / Pesticides	Nei limiti di legge / Within the law
Micotossine / Mycotoxines	Nei limiti di legge / Within the law
Metalli pesanti / Heavy metals	Nei limiti di legge / Within the law
Filth test	Max 25 frammenti di insetto/50 g Max 25 insect fragments/50g
Allergeni / Allergens	Contiene <b>glutine</b> . Può contenere tracce di <b>soia</b> . Contains <b>gluten</b> . May contain traces of <b>soy</b> .
VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100 g di farina) / NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)	
Energia / Energy	1501 KJ/ 354 Kcal
Grassi / Fat	2 g
Di cui saturi / of which saturated	0,4 g
Carboidrati / Carbohydrates	73,0 g
Di cui zuccheri / of which sugars	0,4 g
Fibre / Fibers	2,0 g
Proteine / Proteins	10,0 g
Sale / Salt	0,004 g
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE / FURTHER INFORMATION	CONFEZIONAMENTO / PACKAGING
Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Store in a cool and dry place, away from heat sources	<b>Sacco carta/paper bag 25kg</b>
Scadenza / Shelf-life: <b>12 mesi / 12 months</b>	Sacco 25kg: 4 sacchi per strato - 10 strati. Peso totale: 10ql Bag 25kg: 4 bags per layer - 10 layers. Total weight: 10ql
Codice EAN / EAN code: <b>8008458063006</b>	