	<b>MODULI</b>
MOD 03/02	SCHEDA TECNICA
ED. 01 REV. 04 DEL 16-11-21	SOST. ED. 01    REV. 03    DEL 04-05-20

## STANDARD PRODOTTO FINITO

### Farina di Grano Tenero TIPO 00 SPECIALE PER PIZZA EMILIA FOODS Luogo di molitura: ITALIA/ Provenienza grani: UE

#### DESTINAZIONE D'USO

Per pizza metodo diretto


#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI –VALORI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO

Energia	1.407 kJ / 336 kCal
Grassi	0,86 g
Di cui acidi grassi saturi	0,24 g.
Carboidrati	72 g.
Di cui zuccheri	1,6 g.
Fibre	2,2 g.
Proteine	10,2 g
Sale	0,005 g

#### PACKAGING E CONSERVAZIONE

Imballo

Marchio

Confezioni disp.	Kg.25	Sacchetto carta	
Confezioni x collo	1		
Colli x strato	4		
Colli x pallet	40		
Consigli per la conservazione	La farina mantiene le sue proprietà specifiche se conservata in ambiente fresco e aerato .		
Shelf – life	12 MESI		

Requisiti chimici	unità di misura	valore	tolleranza
UMIDITA'	%	15	+ -0,5
CENERI	%	0,55	MAX
PROTEINE	%	11,00	+ -0,5
GLUTINE S.S.	%	10,00	+ -1

#### Requisiti fisici reologici

W	erg	230	+ - 10
P/L	mm/mm	0,50	+ -0,05
ASSORBIMENTO	%	53	+ -1
STABILITA'	Minuti	5	+ -1
FALLING NUMBER	Unità'	260	+ -10

#### Requisiti microbiologici

CARICA BATT.TOTALE	UFC/g	100.000	MAX
COLIFORMI TOTALI	UFC/g	1.000	MAX
E.COLI	UFC/g	ASSENTE	
MUFFE	UFC/g	5.000	MAX
LIEVITI	UFC/g	1.000	MAX

#### Requisiti Biologici Residuali

FILTH TEST	Frammenti di insetti	/50g	20	MAX
CORPI ESTRANEI (VETRO,METALLI ,ETC)		/50g	ASSENTI	

#### Residui tossine e fitofarmaci

AFLATOSSINE TOT	µg/kg	4	MAX
AFLATOSSINE B1	µg/kg	2	MAX
DEOSSINIVALENOLO	µg/kg	750	MAX
ZEREALENONE	µg/kg	75	MAX
OCRATOSSINA A	µg/kg	3	MAX
FITOFARMACI	mg/kg	limiti di legge	MAX

#### Metalli pesanti

PIOMBO	mg/kg	Limiti di legge	MAX
CADMIO	mg/kg	Limiti di legge	MAX

#### ALLERGENI

**GLUTINE:** naturalmente presente nel grano

Può contenere tracce di **soia e senape**. Gli allergeni soia e senape non sono presenti nel nostro stabilimento. L'eventuale presenza di tracce di soia e/o senape nei nostri prodotti sono da attribuire a possibili contaminazioni accidentali della materia prima..

ORIGINE GRANI UE

DATA: 21/06/23  
CONTROLLO QUALITA'

LA DIREZIONE