



SCHEDA TECNICA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO	00 FIOR DI PIZZA
CONFEZIONI	25 KG
IMBALLO	SACCO CARTA/RINFUSA
SCADENZA	6 MESI DATA CONFEZIONAMENTO

IMPIEGO

Adatta a produrre pizza a medi- lunghi tempi di lievitazione (24-48h) Metodo d'impasto indiretto. Diffusa nelle pizzerie artigianali che puntano sulla qualità del prodotto. I panetti in cella si possono conservare per 3/6 giorni a 0/4°C. Adatta anche per la tecnologia del freddo.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Si garantisce che il prodotto consegnato:

- 1) è conforme alle specifiche di acquisto
- 2) è conforme alla vigente normativa di legge in materia di residui di presidi sanitari nei prodotti destinati all'alimentazione umana
- 3) è stato manipolato e conservato in modo da evitare la formazione di microtossine
- 4) **allergeni: cereali contenenti glutine, può contenere tracce di soia.**
ingredienti: farina di grano tenero, glutine vitale di grano tenero.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

UMIDITA'	15.50%	MAX
CENERI	0.55% s.s.	MAX
SOSTANZE AZOTATE	16.80% s.s.	MIN
GLUTINE	14.20% s.s.s.	MIN
AMILOGRAFO	900 U.A.	MIN

VALORI REOLOGICI

W	450 Joule	+/- 20
P/L	0.55	+/- 0.05
ASSORBIMENTO	64.00%	+/- 1
CD	18 min	

FILTH TEST

FRAMMENTI DI INSETTO	n/50 g	15 MAX
PELI DI RODITORI	n/25 g	assenti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	bianco caratteristico
ODORE	assenza di odori sgradevoli
SAPORE	gradevole caratteristico della farina
ASPETTO	Impalpabile.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	< 100.000 ufc/g
MUFFE	< 1.000 ufc/g
LIEVITI	< 1.000 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	< 1.000 ufc/g