



## SCHEMA TECNICA

<b>FARINA DI GRANO TENERO TIPO</b>	<b>00 PIZZA LINEA ROSSA</b>
<b>CONFEZIONI</b>	<b>25 KG</b>
<b>IMBALLO</b>	<b>SACCO CARTA/RINFUSA</b>
<b>SCADENZA</b>	<b>6 MESI DATA CONFEZIONAMENTO</b>

### IMPIEGO

Adatta a produrre pizza a medi- lunghi tempi di lievitazione (18-24h) Metodo d'impasto indiretto. Diffusa nelle pizzerie artigianali che puntano sulla qualità del prodotto. Ideale per la pizza metodo Napoletana.

### 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

<b>UMIDITA'</b>	<b>15.50%</b>	<b>MAX</b>
<b>CENERI</b>	<b>0.55% s.s.</b>	<b>MAX</b>
<b>SOSTANZE AZOTATE</b>	<b>15.00% s.s.</b>	<b>MIN</b>
<b>GLUTINE</b>	<b>13.20% s.s.s.</b>	<b>MIN</b>
<b>AMILOGRAFO</b>	<b>900 U.A.</b>	<b>MIN</b>

### VALORI REOLOGICI

<b>W</b>	<b>350 Joule</b>	<b>+/- 20</b>
<b>P/L</b>	<b>0.55</b>	<b>+/- 0.05</b>
<b>ASSORBIMENTO</b>	<b>60.00%</b>	<b>+/- 1</b>
<b>CD</b>	<b>13 min</b>	

### FILTH TEST

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

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>COLORE</b>	<b>bianco caratteristico</b>
<b>ODORE</b>	<b>assenza di odori sgradevoli</b>
<b>SAPORE</b>	<b>gradevole caratteristico della farina</b>
<b>ASPETTO</b>	<b>Impalpabile.</b>

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	<b>&lt; 100.000 ufc/g</b>
<b>MUFFE</b>	<b>&lt; 1.000 ufc/g</b>
<b>LIEVITI</b>	<b>&lt; 1.000 ufc/g</b>
<b>COLIFORMI TOTALI</b>	<b>&lt; 1.000 ufc/g</b>