



SCHEDA TECNICA

Technical Sheet



BIOPIZZA

INGREDIENTI: Farina tipo "0" di grani teneri, soia, semola rimacinata di grano duro, pasta acida, lecitina di soia, farro integrale, sojaprim, amido, tritello tostato

INGREDIENTS: "0" soft wheat flour type, soya, reground durum wheat semolina, sour dough, whole spelt flour, sojaprim, starch

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Odore e sapore gradevoli e caratteristici

ORGANOLEPTIC FEATURES: pleasant and characteristic smell and taste

Codice Code	Cod. Hts HTS Code	Codice ean Ean Code	FORM Size	CARATTERISTICHE REOLOGICHE MEDIE AVERAGE REOLOGICAL VALUES		
BIOPIZZA25	1901200000	8009604001187	25 Kg	W 360/380	P/L 0,50/0,60	Falling Number 280/300
BIOPIZZA10	1901200000	8009604001170	10 Kg			
BIOPIZZA5	1901200000	8009604001163	5 Kg			
BIOPIZZA1	1901200000	8009604001552	1 Kg			
DATI CHIMICI CHEMICAL VALUES		ANALISI BATTERIOLOGICA BACTERIOLOGICAL ANALYSIS				
Umidità / Moisture 15,5 % max		Carica microbica tot Total Viable Count			UFC/g < 50.000	
Ceneri / Ashes 0,65% max		Coliformi totali Total Coliform			UFC/g < 100	
		Escherichia Coli			UFC/g < 10	
		Muffe e lieviti Mold and yeast			UFC/g < 1000	

DATI FILTH TEST DATA				AGENTI CONTAMINANTI POLLUTING AGENTS							
N° di frammenti di insetti insect fragments		per 50 g < 50		Aflatossine totali µg/kg < 4							
N° di peli di roditore rodent hairs		per 50 g < 1		Ocratossina totali µg/kg < 3							
				Deossinivalenolo µg/kg < 750							
PESTICIDI PESTICIDE			VALORI NUTRIZIONALI (valori medi) NUTRITIONAL DATA (average)								
Piretroidi Pyrethroids		Limiti di legge within law limits		Proteine Proteins		g/100 17					
Fungicidi Fungicide		Limiti di legge within law limits		Carboidrati Carbohydrates - Zuccheri/Sugars		g/100 67 g 2					
Organofosforati Organofosforate		Limiti di legge within law limits		Grassi Fats -Saturi/Saturated		g/100 0.8 g 0,32					
Organoclorurati Organoclorurate		Limiti di legge within law limits		Calorie Calories		kcal 330					
ALLERGENI ALLERGENS		SCADENZA SHELF LIFE			LOTTO LOT						
Glutine, Gluten Soia, soya		12 mesi dalla data di macinazione 12 Months			Relazionato all'analisi del prodotto Related to product analysis						
EMISSIONE ISSUE		DEL OF	MOTIVO REVISIONE - REASON OF REVISION								
A30		09/07/15	Inserimento nuovi parametri - new parameters implementation								
SACCO BAG kg		PALLET 80X120					PALLET 100X120				
Kg	Lordo Gross	Sacchi Bags	x strato per layer	Strati layers	Kg.	H. cm height	Sacchi Bags	x strato per layer	Strati layers	Kg.	H. cm height
25	25,3	40	4	10	1030	150	60	5	12	1535	175
10	10,2	104	8	13	1070	150	150	10	15	1530	185