



SCHEDA TECNICA

Farina Mix Per Pizza ALLA PALA

INGREDIENTI: Farina tipo 0 di Grani Teneri "Italiani ed Europei", Farina di Soia (NO OGM), Semola Rimacinata di Grano Duro, pasta acida, farina di riso, aromi naturali

INGREDIENTS: Italian and European "0" soft wheat flour, Soya Flour (OGM FREE), Reground Durum Wheat Semolina, Sour Dough, Rice Flour, natural aromas

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Odore e sapore gradevoli e caratteristici

ORGANOLEPTIC FEATURES: pleasant and characteristic smell and taste

IMPIEGO: pala, classica, in teglia – Lievitazione medio lunga

USE: by the meter, classic, in pan – Rising time medium long



Codice Code	Cod. Hts HTS Code	Codice ean Ean Code	FORM Size	CARATTERISTICHE REOLOGICHE MEDIE AVERAGE REOLOGICAL VALUES		
F0P25L	1901200000	8009604100019	25 Kg	W	P/L	Falling Number
F0P10L		8009604000517	10 Kg	280/300	0,60	280/300

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 16
Fungicidi Fungicide	Limiti di legge within law limits	Carboidrati Carbohydrates	g/100 68,5
Organofosforati Organofosforate	Limiti di legge within law limits	- Fibre/Fibers	g 2,9
Organoclorurati Organoclorurate	Limiti di legge within law limits	- Zuccheri/Sugars	g 1,7
		Grassi Fats	g/100 1
		- Saturi/Saturated	g 0,32
		- Idrogenati / Trans	g 0
		- Colesterolo / Cholesterol	g 0
		Calorie Calories	kcal 335

ALLERGENI ALLERGENS	SCADENZA SHELF LIFE	LOTTO LOT
Glutine, soia Gluten, Soya Flour	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	30/10/16	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	42	3	14	1080	175	-	-	-	-	-
10	10,2	104	8	13	1070	150	150	10	15	1530	185