



# SCHEDA TECNICA

## Farina Per Pizza TAGLIO ALLA ROMANA

**INGREDIENTI:** Farina tipo "0" di grani teneri "Italiani ed Europei di forza", soia (NO OGM), semola rimacinata di grano duro, pasta acida, lecitina di soia

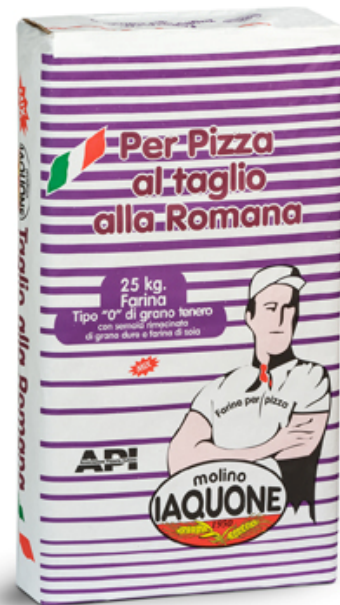
**INGREDIENTS:** "Italian and European" "0" soft wheat flour type, soya (OGM FREE) flour, reground durum wheat semolina, Sour dough (soft wheat flour, flour of malted soft wheat, saccharomyces cerevisiae)

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Odore e sapore gradevoli e caratteristici

**ORGANOLEPTIC FEATURES:** pleasant and characteristic smell and taste

**IMPIEGO:** In teglia, Rinforzo farine deboli - Lievitazione lunga

**USE:** Roman pan pizza. To strengthen weak flour. Long rising time



Codice Code	Cod. Hts HTS Code	Codice ean Ean Code	FORM Size	CARATTERISTICHE REOLOGICHE MEDIE AVERAGE REOLOGICAL VALUES		
F0P25D	1901200000	8009604000197	25 Kg	<b>W</b>	<b>P/L</b>	<b>Falling Number</b>
F0P10D		8009604003532	10 Kg	360/380	0,55	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	17							
Fungicidi Fungicide	Limiti di legge within law limits	Carboidrati Carbohydrates	g/100	67							
Organofosforati Organofosforate	Limiti di legge within law limits	- Fibre/Fibers		g 2,2							
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		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	40	4	10	1030	150	60	5	12	1535	175
10	10,2	104	8	13	1070	150	150	10	15	1530	185