



# SCHEDA TECNICA

## Farina Per Pizza VERACE 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, farina di riso

**INGREDIENTS:** "Italian and European" "0" soft wheat flour type, soya flour, regrounded durum wheat semolina, sour dough, rice flour

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

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

**IMPIEGO:** in teglia rinforzo farine deboli - Lievitazione media

**USE:** Roman round, by the meter and pan pizza – Medium rising time



Codice Code	Cod. Hts HTS Code	Codice ean Ean Code	FORM Size	CARATTERISTICHE REOLOGICHE MEDIE AVERAGE REOLOGICAL VALUES		
				W	P/L	Falling Number
F0P25DV	1901200000	8009604003570	25 Kg	320/330	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	0,63 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 15
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 3,3
		- Saturi/Saturated	g 0,32
		- Idrogenati / Trans	g 0
		- Colesterolo / Cholesterol	g 0
		Calorie Calories	kcal 345

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	43	3	14	1080	175	-	-	-	-	-