



# SCHEDA TECNICA

## MACINA D'ALTRI TEMPI 0

**INGREDIENTI:** Farina "0" di grano tenero con Farina "0" di grano tenero macinata a pietra

**INGREDIENTS:** Soft wheat flour type "0", stone-ground soft wheat flour type "0"

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

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

**IMPIEGO:** per pane e pizza rustici. Lievitazione media.

**USE:** for bread and pizza. Rising time medium



Codice Code	Cod. Hts HTS Code	Codice ean Ean Code	FORM Size	CARATTERISTICHE REOLOGICHE MEDIE AVERAGE REOLOGICAL VALUES		
F0P25DT	110100159100	8009604004157	25 Kg	W 250/270	P/L 0,55	Falling Number 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	0,55% 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 10,8
Fungicidi Fungicide	Limiti di legge within law limits	Carboidrati Carbohydrates	g/100 73,5
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 0,8
		- 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, Gluten Può contenere soia It can contain soy	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