



## SCHEMA TECNICA

**Farina tipo: 0 SOFFIO ML ( MEDIA LIEVITAZIONE )**

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza NORD AMERICA e UE

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p><u>Dati Alveografici:</u></p> <p>W : 265 / 285<br/>P/L : 0,45 / 0,50</p>   | <p><u>Dati Brabender:</u></p> <p>A: ≥ 59<br/>B: 4' – 5'<br/>CD: ≥ 7'</p>  | <p><u>Dati Chimici:</u></p> <p>Umidità: &lt; 15,5% Max<br/>Ceneri: &lt; 0,65% Max<br/>Glutine t.q. : ≥ 12,0%<br/>Falling Number: &gt; 250<br/>Proteine: &gt; 13,5%</p>   |
| <p><u>Dati Filth Test:</u></p> <p>n° di frammenti di insetti per 50 grammi: &lt; 50<br/>n° di peli di roditore per 50 grammi: Assente</p>   |   | <p><u>Analisi Batteriologica:</u></p> <p>Carica microbica totale U.F.C./g: &lt; 50.000<br/>Coliformi totali U.F.C./g: &lt; 100<br/>Escherichia Coli U.F.C./g: &lt; 10<br/>Muffe e lieviti U.F.C./g: &lt; 1.000</p>   |
| <p><u>Agenti Contaminanti:</u></p> <p>Micotossine:</p> <p>Aflatossine B1                      μ/kg &lt; 2,0<br/>Aflatossine (B1B2G1G2)        μ/kg &lt; 4,0<br/>Ocratossina A                        μ/kg &lt; 3,0<br/>Deossinivalenolo (Don)         μ/kg &lt; 750<br/>Zearalenone                          μ/kg &lt; 75<br/>Fumonisinina B1 B2                μ/kg &lt; 1000 <sup>(23)</sup></p> <p><u>Metalli:</u></p> <p>Mercurio                                mg/kg &lt; 0,50<br/>Piombo                                  mg/kg. &lt; 0,20<br/>Cadmio                                  mg/kg. &lt; 0,10<br/>Arsenico                                mg/kg. &lt; 0,20</p> |   | <p><u>Pesticidi:</u></p> <p>Piretroidi: &lt; LQ<br/>Organofosforati: &lt; LQ<br/>Organoclorurati: &lt; LQ</p> <p><u>Valori Nutrizionali medi per 100 g:</u></p> <p>Energia (Kj/Kcal)                    1.463/345<br/>Grassi                                    1,6 g<br/>di cui acidi grassi saturi        0,42 g<br/>Carboidrati                            68,3 g<br/>di cui Zuccheri                        1,65 g<br/>Fibre                                      2,1 g<br/>Proteine                                13,8 g<br/>Sale                                        0 g</p> |
| <p><u>Ingredienti:</u></p> <p>Lotto:</p> <p>Scadenza:</p> <p>Allergeni:</p> <p>Conservazione:</p> <p>Uso designato:</p> <p>Etiichetta ambientale:</p>   | <p>Farina di grano tenero tipo "0"</p> <p>Identificato dalla data di scadenza sull'imballo</p> <p>9 mesi dalla macinazione</p> <p>Glutine (può contenere soia)</p> <p>In luogo fresco areato ed asciutto.</p> <p>Prodotto per Pizzeria. Per cornicioni fragranti con grandi alveolature. Dona doratura e croccantezza alla pizza.</p> <p>Sacco carta (Pap 22), film plastico (LD-PE).</p> |  |

29 giugno 2023

Firma Responsabile: .....