



Codice: 56588

Descrizione: FARINA "CAPUTO" - BLU PIZZERIA - 25 KG..

Denominazione di vendita	FARINA "00" PIZZERIA KG.25
Ulteriore descrizione prodotto	E' prodotta dalla selezione dei grani migliori, per rispondere alla tradizionale pizza napoletana ed alle esigenti tecniche dei pizzaiuoli. Glutine di elevata qualità ed elasticità per impasti con buona tenuta, morbido ed estensibile. Inoltre le sue proprietà qualitative donano ai prodotti finiti un sapore unico e tipico. Prodotto Certificato da DNV ITALIA e conforme alla tipologia di farina di grano tenero tipo "00" prevista dalla norma.
Caratteristiche reologiche	Alveogramma: ind.panificabilità W 260/280 Farinogramma: assorbimento 58/60 - stabilità 8'/10' - sviluppo 2'50"/3'00" - elasticità 16/18 - grado caduta 40/60 - ind. valorimetrico 54/56 Indice di Hagberg: attività enzimatica 340/360 Glutine secco: 12,0/12,5 %
Valori nutrizionali/energetici	Valori medi per 100 gr. di prodotto Energia: 1489 kJ / 351 kcal Grassi p/p: 1% +/- 0,30 di cui ac.grassi saturi 0,20% Carboidrati: 71,50% +/- 3,50 di cui zuccheri 1,10% Fibre alimentari: 3,0% +/-0,50 Proteine: 12,50 % +/-0,50 Sale (Nex2,5) (g.): 0,005 +/-0,002
OGM	Assenti
Caratteristiche microbiologiche	CMT: <24.000 ufc/g Muffe e lieviti: <1000 <100 ufc/g Coliformi totali: <=10 <=100 ufc/g Stafilococchi aureus c.p.: <10 ufc/g Salmonella: assente Clostridi: assenti Bacillus cereus /spp.: <10 ufc/g
Conservazione	Conservare il luogo fresco e areato e non esporre alla luce diretta solare.Temperatura ideale tra i 20°C e i 24°C
Durabilità prodotto	12 mesi
Tipo di imballo/confezione	Sacchi di carta cellulosa poliaccoppiato per alimenti
Peso netto	kg. 25
Contenuto per cartone	n.1 pezzo
Cartoni per pallet	n.36 cartoni
Ingredienti	Materia prima: grano tenero (triticum aestivum)
Allergeni	Glutine. Cross contamination e carry over: soia e prodotti derivati.
Caratteristiche chimico-fisiche	Umidità: 15,50% Ceneri p/p s.s.: 0,50% +/- 0,05 Antiparassitari: < 0,02 mg/kg Aflatossine totali (B1+B2+G1+G2): < 4 microng/kg Aflatossine B1: < 2 microng/kg Deossinivalenolo: < 750 microng/kg Piombo: < 0,02 mg/kg



Codice: 56588

Descrizione: FARINA "CAPUTO" - BLU PIZZERIA - 25 KG..

Caratteristiche chimico-fisiche	Cadmio: < 0,01 mg/kg Cromo: < 0,02 mg/kg Mercurio: < 0,01 mg/kg Ocratossina A: < 0,5 microng/kg Zearalenone : < 10 microng/kg
Cartoni per strato	n. 4
Codice a barre singola unità	8014601250315
Nomenclatura Combinata	11010015
Origine prodotto finito	Prodotto in Italia
Rif.Doc.For.	Rev. 02 Gennaio 2018 confermata 17/09/2019