

Voghera, 02/01/2024

Scheda tecnica FARINA DI GRANO TENERO tipo “00 PIZZERIA CLASSIC”

Paese d’origine: UE (Italia)

Ingrediente primario: frumento tenero UE – NON UE

La MOLINI di VOGHERA S.p.A. adotta un sistema di autocontrollo con metodo HACCP (Reg. CE 852/2004 e successive modifiche ed integrazioni) e rispetta i dettami della Legge 4 luglio 1967, n. 580 e successive modifiche ed integrazioni.

Confezioni: Sacchi di carta PAP22 idonei per alimenti da 25 kg di colore rosso e bianco con scritte di colore giallo e rosse. Rinfusa tramite automezzi idonei, regolarmente autorizzati e monitorati.



Caratteristiche reologiche : - umidità max 15,50% - - ceneri max 0,55% -

W	P/L	Assorbimento	Stabilità	Proteine
300 - 320	0,50 – 0,60	57 – 58%	> 15'	> 14

Caratteristiche igienico sanitarie:

CONTA BATTERICA TOT.	LIEVITI	MUFFE	FILTH TEST	LISTERIA	SALMONELLA	E. COLI
<100.000 u.f.c./g	< 1.500 u.f.c./g	< 1.500 u.f.c./g	Max 10 frammenti su 50 g di farina	Assente /25g	Assente /25g	< 10 u.f.c./g

Allergeni: Grano tenero, può contenere tracce di soia e senape.

Si garantisce che la farina consegnata è stata manipolata e conservata in modo da evitare la formazione di micotossine.

Residui di antiparassitari, micotossine e metalli pesanti nei limiti di legge.

Informazioni nutrizionali valori medi per 100 g:

<i>ENERGIA kJ /</i>	1468/
<i>VAL. ENERGETICO kcal</i>	351
<i>GRASSI g</i>	1,2
<i>di cui acidi grassi saturi g</i>	0,2
<i>CARBOIDRATI g</i>	71
<i>di cui zuccheri g</i>	1,0
<i>PROTEINE g</i>	14
<i>SALE g</i>	0,02

Conservazione: Conservare in luogo idoneo ed areato, temperatura massima 25°C umidità dell'ambiente 50%, mai a contatto diretto con pavimenti o pareti; se rinfusa solo all'interno dell'apposito contenitore a norma. Rimuovere il film protettivo all'arrivo in magazzino. Scadenza e lotto indicati sulla confezione.

Utilizzo: Farina con specifiche caratteristiche di elasticità molto apprezzata per la produzione della pizza tradizionale. Ideale per lievitazioni dalle 8 alle 12 ore. La particolare miscela di grani le dona croccantezza e fragranza.

Tipologia imballaggio:

<i>SACCO</i>	<i>FILM ESTENSIBILE</i>	<i>BANCALE LEGNO</i>
<i>PAP22</i>	<i>LDPE4</i>	<i>FOR50</i>
<i>CARTA</i>	<i>PLASTICA</i>	<i>LEGNO</i>

*Responsabile Controllo Qualità
Molini di Voghera S.p.A.*