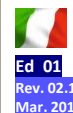




SCHEDE TECNICHE di PRODOTTO FINITO
FARINE DI ALTA QUALITA'
TIPOLOGIA



"00" PIZZA METRO

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DATI GENERALI

Dichiarazioni	Farina di Grano Tenero Rif. Legge DPR 09/02/2001, n. 187 Legge 04/07/67 n.580 Reg. (UE) N. 97/2010; Disciplinare Mipaf_24.05.04	Confezionamento	Sacchi : carta-cellulosa poli-accoppiato ai sensi della normativa alimentare vigente alimenti Europallet -
		Materia prima	Grano Tenero (<i>triticum aestivum</i>)

Prodotto Finito



Farina di Grano Tenero – Alta Ritenzione Idrica - Super Alveolatura

E' ottenuta da una miscela medio/forte dei migliori **grani italiani ed esteri**, con un buon rapporto tra **ESTENSIBILITÀ E FORZA**.

Particolare attenzione alla qualità del glutine/proteine con equilibrato valore nutrizionale.

L'ottima **IDRATAZIONE/ASSORBIMENTO DI ACQUA** favorisce un'ampia alveolatura con risultato di una pizza leggera, fragrante e profumata.

Consigliata per ottenere impasti mediamente morbidi ed estensibili per pizza a metro, in pala, teglia e focacce.

*Ideal for processing (soft) and for production of "breadmaking products" and "pizzeria". Crafting: Italian Breadmaking *Italian products**

Conservazione	Temperatura di stoccaggio (luogo fresco e aerato e non esposto alla luce diretta solare) optimum: 20-24 °C		
T.M.C.	Rif.to: data di insacco	Lotto	Process line /gg. (9 mesi)
		Unità	☒ U.C. 25 Kg.

PROPRIETA' REOLOGICHE

CONTROLLI	Alveogramma <i>Chopin</i>	Ind. Panificabilità W: 290÷310	Elasticità P/L: 0,45÷0,60
	LABORATORIO CHIMICO REOLOGICO (internal Lab)	Farinogramma <i>Brabender</i>	Assorbimento: 55÷57
Indice di Hagberg <i>Falling Number</i>		Sviluppo: 1'30"÷ 2'30"	Elasticità: 18 ÷ 20
		Attività Enzimatica: 300 ÷ 360	Ind.Valorimetrico: 55÷60
			Glutine secco (%): 10,0 ÷ 12,0 Parametri STD PROCESS 10 ≤ % ≤ 13

ANALISI DI PRODOTTO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI

(valori medi - riferimento 100 gr. di prodotto finito)

MICRONUTRIENTI

Parametro	Unità di Misura (%)	Parametro	Unità di Misura (%)	SALI MINERALI (valori medi)	VITAMINE (valori medi)
Proteine p/p (N x 6,25)	11,50	Minerali p/p	0,50	Calcio	Tiamina (Vit B1)
Lipidi p/p	0,90	Umidità p/p	14,00	Fosforo	Riboflavina (Vit B2)
Carboidrati p/p	74,00	Ceneri p/p – sostanza secca	0,55	Magnesio	Niacina (Vit PP)
Fibre alimentari p/p	2,35			Sodio	Vitamina B6
Totale su 100 g. di prodotto finito	Kcal 354,80	Kjoule 1.529,10			

▪ CARATTERISTICHE BIOLOGICHE - FILTH TEST	▶ Valore biologico del Filth test	Regolare - STD	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
▪ CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	▶ Microflora endogene ed esogene	Alta Qualità	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
▪ RESIDUI E MICROPARTICELLARI	▶ Valori di riferimento Normativi	Assenti	Parametri < Inferiore ai Limiti di legge
▪ OGM	▶ Valori di riferimento Normativi	Assenti	Parametri Assenti / Ogm free

CONTROLLI DI PROCESSO / PRODOTTO - RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU M.P. / PROCESS FOOD / LOTTO P.F.

☒ RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU PRODOTTO FINITO _ Analisi HACCP _HA
Reg. (CE) 28-1-2002 n. 178/2002 2002 - Reg. (CE) 29-4-2004 n. 852/2004 -
Decreto Legislativo 193 - 6 Novembre 2007 e ss.mm.ii.



AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE
PER LA QUALITÀ CERTIFICATO DA DNVV
= **UNI EN ISO 9001:2008** =