SAN FELICE

Farina per la Pizza Made in Napoli

TRADIZIONALE

1 KG	5 KG	25 KG
EAN : 8054317990273	EAN : 8054317990297	EAN : 8054317990235

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Energia (Kj/Kcal)	1457/343
Grassi	1,2 g
di cui Saturi	0,2 g
Carboidrati	68 g
di cui Zuccheri	0,6 g
Proteine	14 g
Fibre	2,3 g
Sodio	0,09 g

Farina di grano tenero "tipo 00" ad alto contenuto proteico ottenuta dalla miscelazione di grani Nazionali e Nord-Americani, che ne garantiscono una ottima stabilità ed un alto assorbimento di acqua, ideale per la preparazione di impasti che richiedono medie lievitazioni. Questa farina , per le sue particolari e ricercate caratteristiche reologiche, viene apprezzata dai migliori Maestri Pizzaioli, non solo in Italia ma anche all'Estero.
La caratteristiche reologiche del prodotto e la sua elasticità le hanno permesso un riconoscimento apprezzato e ricercato dai maestri pizzaioli in Italia e all'estero. Particolarmente adatta per pizzaioli che lavorano pizze utilizzando lievito madre. La pizza dopo la cottura si presenta di un colore dorato, ma soprattutto presenta una spiccata alveolatura ,un eccellente sviluppo del cornicione tipico della pizza napoletana, regalando non al palato un esplosione di gusto e digeribilità. L'impasto ottenuto con questa farina ha la necessità di lievitare dalle 8 alle 16 ore, a temperatura di circa 25 C °.

1 KG	5 KG	25 KG
EAN:	EAN:	EAN:
8054317990273	**8054317990297**	**8054317990235**

Caratteristiche reologiche

W	300 +/-10
P/L	0,60 +/-0,10
A	55% minimo
CD	9'-12'
Glutine s/s	11,5 - 12,5
Proteine	13-14
Falling Number	300-380

Agenti contaminanti

Aflatossine B1	µ/kg < 2,0
Aflatossine (B1B2G1G2)	µ/kg < 4,0
Ocratossina A	µ/kg < 3,0
Deossivalenolo (Don)	µ/kg < 750
Zearalenone	µ/kg < 75
Fumonisina B1 B2	µ/kg < 1000 (23)

Analisi batteriologica:

Carica microbica totale UFC/g	< 50.000
Coliformi totali U.F.C./g	< 100
Escherichia Coli U.F.C./g	< 10
Muffe e lieviti U.F.C./g	< 1000
Filth test	
n° di frammenti di insetti per 50 grammi	< 50
n° di peli di roditore per 50 grammi	< 1

Metalli pesanti

Mercurio mg/kg	< 0,50
Piombo mg/kg	< 0,20
Cadmio mg/kg	< 0,10
Arsenico mg/kg	< 0,20

Pesticidi

Piretroidi	< LQ
Organofosforati:	< LQ
Organoclorurati:	< LQ

Dimensioni del pallet	cm 80 x cm 120 x cm 180
Colli per strato	4
Strati per bancale	10
Colli per bancale	40

Lotto	indicato sul lato del sacco
Scadenza	indicata sul lato del sacco
Conservazione	in luogo fresco areato ed asciutto
Shelf life	365 gg
Allergeni	Glutine