



SCHEDA TECNICA

Per Panzerotti e Pizzette fritte FARINOTTO

INGREDIENTI: semola rimacinata di grano duro (Italia), farina di grano tenero tipo "0" di grani canadese e italiano, farina di soia OGM FREE (Austria), lievito madre (farina di grano tenero, farine di grano tenero maltato, Saccharomyces cerevisiae)

INGREDIENTS: reground durum wheat semolina (Italia), "0" soft wheat flour, soya flour OGM FREE, mother dough (soft wheat flour, malted soft wheat flour, saccharomyces cerevisiae)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Odore e sapore gradevoli e caratteristici

ORGANOLEPTIC FEATURES: pleasant and characteristic smell and taste

IMPIEGO: per pizza frita - Lievitazione media/lunga

USE: fried pizza. Rising time medium/long



Codice Code	Cod. Hts HTS Code	Codice ean Ean Code	FORM Size	CARATTERISTICHE REOLOGICHE MEDIE AVERAGE REOLOGICAL VALUES		
				W	P/L	Falling Number
FARINO TTO10	1901200000	8009604003549	10 KG	310/320	1	410

DATI CHIMICI CHEMICAL VALUES		ANALISI BATTERIOLOGICA BACTERIOLOGICAL ANALYSIS	
Umidità /Moisture 15,5 % max		Carica microbica tot Total Viable Count	UFC/g < 50.000
Ceneri / Ashes 0,7% max		Coliformi totali Total Coliform	UFC/g < 100
		Escherichia Coli	UFC/g < 10
		Muffe e lieviti Mold and yeast	UFC/g < 1000

DATI FILTH TEST DATA		AGENTI CONTAMINANTI POLLUTING AGENTS	
N° di frammenti di insetti insect fragments per 50 g < 50		Aflatossine totali µg/kg < 4	
N° di peli di roditore rodent hairs per 50 g < 1		Ocratossina totali µg/kg < 3	
		Deossinivalenolo µg/kg < 750	

PESTICIDI PESTICIDE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi) NUTRITIONAL DATA (average)	
Piretroidi Pyrethroids	Limiti di legge within law limits	Proteine Proteins	g/100 15
Fungicidi Fungicide	Limiti di legge within law limits	Carboidrati Carbohydrates	g/100 69
Organofosforati Organofosforate	Limiti di legge within law limits	- Fibre/Fibers	g/100 3,5
Organoclorurati Organoclorurate	Limiti di legge within law limits	- Zuccheri/Sugars	g/100 2,0
		- Amido/Starch	g/100 63,5
		Grassi Fats	g/100 1
		- Saturi/Saturated	g 0,32
		- Idrogenati / Trans	g 0
		- Colesterolo / Cholesterol	g 0
		Calorie Calories	kcal 335

Passaggio setaccio 315 µm

ALLERGENI ALLERGENS	SCADENZA SHELF LIFE	LOTTO LOT
Glutine, soia Gluten, Soya	12 mesi dalla data di macinazione 12 Months	Relazionato all'analisi del prodotto Related to product analysis

EMISSIONE ISSUE	DEL OF	MOTIVO REVISIONE - REASON OF REVISION
A30	09/07/15	Inserimento nuovi parametri - new parameters implementation

SACCO BAG kg		PALLET 80X120					PALLET 100X120				
Kg	Lordo Gross	Sacchi Bags	x strato per layer	Strati layers	Kg.	H. cm height	Sacchi Bags	x strato per layer	Strati layers	Kg.	H. cm height
10	10,2	104	8	13	1070	150	150	10	15	1530	185