



SCHEDA TECNICA

TOP3 PREPARATO AI 5 CEREALI

INGREDIENTI: Farina di grano tenero, farina di segale, semola rimacinata di grano duro, cruschetto tostato di grano tenero, pasta acida, inulina, farina di lino, farina di avena, farina di farro integrale, farina di soia, farina di lupino, farina di riso, farina di Kamut integrale, farina integrale di grano saraceno

INGREDIENTS: Soft wheat flour, rye flour, reground durum wheat semolina, soft wheat toasted bran, sourdough, inulin, flax flour, oat flour, wholemeal spelt flour, soy flour, lupine flour, rice flour, wholemeal Kamut flour, wholemeal buckwheat flour

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Odore e sapore gradevoli e caratteristici

ORGANOLEPTIC FEATURES: pleasant and characteristic smell and taste

IMPIEGO: preparato per pizza e pane gustosi e salutistiche con lievitazione breve e media

USE: for tasty and healthy bread and pizza. Rising time short - medium



Codice Code	Cod. Hts HTS Code	Codice ean Ean Code	FORM Size	CARATTERISTICHE REOLOGICHE MEDIE AVERAGE REOLOGICAL VALUES		
TOP3	1901200000	8009604051007	10 Kg	W	P/L	Falling Number

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	0,55% 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 13
Fungicidi Fungicide	Limiti di legge within law limits	Carboidrati Carbohydrates	g/100 71
Organofosforati Organofosforate	Limiti di legge within law limits	- Fibre/Fibers	g 2,9
Organoclorurati Organoclorurate	Limiti di legge within law limits	- Zuccheri/Sugars	g 1,7
		Grassi Fats	g/100 1
		-Saturi/Saturated	g 0,32
		- Idrogenati / Trans	g 0
		- Colesterolo / Cholesterol	g 0
		Calorie Calories	kcal 335

ALLERGENI ALLERGENS	SCADENZA SHELF LIFE	LOTTO LOT
Glutine, Gluten, Soia, Soy, lupino, lupin	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	160	150	10	15	1530	190