



FARINA 00

TIPO

Speciale Pizza



Disponibile
in sacchi
da 25 e 50 kg.

Linea pizza

Farina di grano tenero nazionale, studiato per la produzione di tutti i tipi di pizza.

SCHEDA TECNICA

14 LUGLIO 2020	FARINA "00" PIZZA DI GRANO TENERO	Rev. 01	
DENOMINAZIONE DI VENDITA	ETICHETTATURA	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE
Farina di grano tenero "00" Pizza	Farina di grano tenero "00" Pizza umidità massima 15.50%	In luogo areato e asciutto	SHEL-LIFE 8 MESI La data sull'imballo indica mesi sei dalla data di insacco. Nel caso di prodotto sfuso mesi sei dalla data del lotto di produzione.

MODALITÀ DI CONSEGNA

In sacco carta o alla rinfusa

È denominata farina di grano tenero il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, e conforme alla L. 580 del 04.07.67 e successive modifiche, ed ottenuto secondo il DL. 155797 e successivo Reg. CE 852/2004.



CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
PRODOTTO E CONFEZIONATO DA C.C.I.A.A. FI 273257
PUÒ CONTENERE TRACCE DI SOIA, SENAPE E LUPINO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto presenta un colore bianco caratteristico, privo di odori e sapori anomali e/o sgradevoli. L'aspetto è quello di una polvere impalpabile, priva di grumi e/o corpi estranei.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Il prodotto in sacchi va conservato in luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di infestazione.

CARATERISTICHE CHIMICHE

VALORE MAX

UMIDITÀ

15,50

CENERI

0,65

GLUTINE SECCO

9,00

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

VALORE

Carica batterica totale

Inferiore a 5.000 UFC/G

Muffe e Lieviti

Inferiore a 2.000 UFC/G

Aflatossine

Inferiore a 2 PPB

Escherichia coli

Inferiore a 10 UFC/G

FILTH TEST

Inferiori a 10 Frammenti/50 G

RESIDUI FITOFARMACI

Nei limiti di legge.

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

FORZA W

300-320

RAPPORTO P/L

0,50-0,60

FALLING NUMBER

270-300

VALORI FARINOGRAFICI (BARABENDER)

ASSORBIMENTO

54%

TEMPO DI SVILUPPO

2'

STABILITÀ

15'

I. RAMMOLLIMENTO

10' = 30 U.B.