



Molino Soncini Cesare

SCHEMA TECNICA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO	00 PIZZA LINEA BIANCA
CONFEZIONI	25 KG
IMBALLO	SACCO CARTA/RINFUSA
SCADENZA	6 MESI DATA CONFEZIONAMENTO

IMPIEGO

Adatta a produrre pizza a medio tempo di lievitazione (10-12h) Diffusa nelle pizzerie artigianali o industriali che lavorano per la grande distribuzione.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Si garantisce che il prodotto consegnato:

- 1) è conforme alle specifiche di acquisto
- 2) è conforme alla vigente normativa di legge in materia di residui di presidi sanitari nei prodotti destinati all'alimentazione umana
- 3) è stato manipolato e conservato in modo da evitare la formazione di microtossine
- 4) **allergeni: cereali contenenti glutine, può contenere tracce di soia.**
ingredienti: farina di grano tenero, glutine vitale di grano tenero.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

UMIDITA'	15.50%	MAX
CENERI	0.55% s.s.	MAX
SOSTANZE AZOTATE	12.80% s.s.	MIN
GLUTINE	11.90% s.s.s.	MIN
AMILOGRAFO	900 U.A.	MIN

VALORI REOLOGICI

W	300 Joule	+/- 20
P/L	0.55	+/- 0.05
ASSORBIMENTO	59.00%	+/- 1
CD	9 min	

FILTH TEST

FRAMMENTI DI INSETTO	n/50 g	15 MAX
PELI DI RODITORI	n/25 g	assenti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	bianco caratteristico
ODORE	assenza di odori sgradevoli
SAPORE	gradevole caratteristico della farina
ASPETTO	Impalpabile.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	< 100.000 ufc/g
MUFFE	< 1.000 ufc/g
LIEVITI	< 1.000 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	< 1.000 ufc/g