

Farina di Grano Tenero PIZZA



Valori Nutrizionali medi per 100 g

Energia	1435 / 338 (Kj / Kcal)	Proteine	11,2 g
Grassi	0,8 g	Fibre	3,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g	Sale	0 g
Carboidrati	72,4 g		
di cui zuccheri	2,1 g		

Amoruso

MOLINI DAL 1958



Farina di Grano Tenero PIZZA

Descrizione / Description

Prodotto ottenuto dalla macinazione e abburattamento di cariossidi sane e mature di grano tenero nazionale liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, conservato in opportune condizioni. Tale farina è ideale nelle pizzerie per lievitazione breve (7/10 ore) con un'idratazione del 65%.

La procedura di lavorazione dovrà essere in linea con i principi stabiliti dal Reg.CE 852/04 relativo all'HACCP e successive modifiche.

Soft wheat flour which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities. For Human consumption in accordance with local regulations. Suitable for a short leavening time (6/8 hours). Soft domestic and foreign selected.

Confezionamento

Il prodotto deve essere consegnato in sacco carta da 25 Kg con Stampate le indicazioni del tipo di farina, del lotto, della data di scadenza e relativi valori nutrizionali.

Shelf Life

180 giorni dalla data di macinazione impressa sulla confezione o su cartelline apposte sulle cisterne per prodotto in rinfusa.

180 days from the date printed on the package or on grinding folders affixed on tanks produced in bulk.

Proprietà Chimico Fisiche / Physical and chemical properties / Características Físico-Químicas / Propiedades Fisico-Chímicas

Determinazioni <i>Aspect / Determinaciones / Determinations</i>	Unità di Misura <i>Unit / Unidad de medida / Unité de mesure</i>	Valore <i>Value / Valor / Valeur</i>	Toll. (-)	Toll. (+)
Umidità / <i>Moisture / Humedad / Umidité</i>	%	15,0	0,50	0,50
Ceneri / <i>Ash / Cenizas / Cendres</i>	% / s.s.	0,5 (Tipo 00); 0,6 (Tipo 0)	0,05	0,05
Proteine / <i>Protein / Proteínas / Protéines</i>	% / s.s.	11	0,50	0,50
W	10 ⁻⁴ joule	260	10,00	10,00
P/L	mmH20/mm	0,55	0,05	0,10
Assorbimento / <i>Absorption / Absorción / Absorption</i>	%	55	2,00	2,00
Sviluppo / <i>Development / Desarrollo / Développement</i>	Minuti	3	1,00	1,00
Stabilità / <i>Stability / Estabilidad / Stabilité</i>	Minuti	8	1,00	1,00
Falling Number	Secondi	330	30,00	40,00

25
kg

Codice EAN
8011401000744