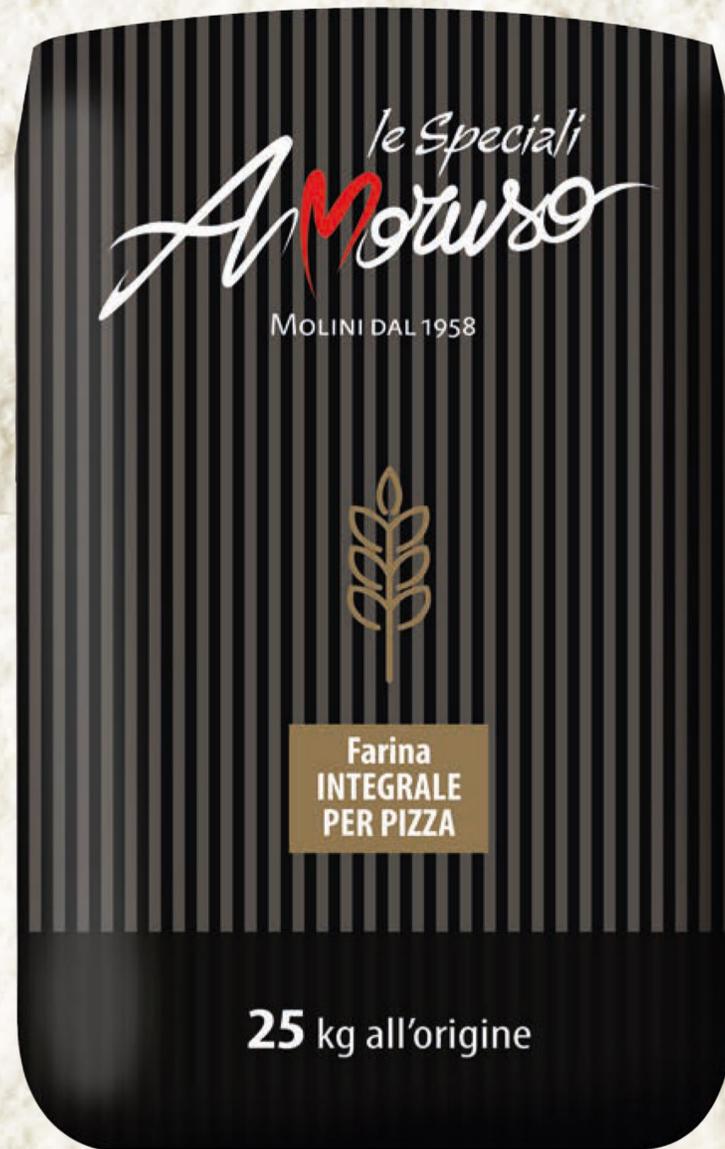


Revisione 01 del 19/05/20

25  
kg

Codice EAN  
8011401000805

# Farina Integrale per Pizza



## Valori Nutrizionali (Calcolati per 100 gr di prodotto)

Valore Energetico	309 Kcal	Fibre	8,60 g
Grassi	1,10 g	Proteine	6,90 g
Carboidrati	67,90 g	Sale	0,000 g

**CONSERVAZIONE:** Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto ed areato T MAX = 20°C H2O REL. MAX = 45%  
Al ricevimento della merce, togliere immediatamente dal pallet il film estensibile per permettere una corretta traspirazione e conservazione

**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.

**O.G.M. :** PRODOTTA CON GRANI NON OGM come da Reg. EU n° 1829 e 1830/2003

**RADIAZIONI IONIZZANTI :** Trattamento assente

## DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP In ottemperanza al Reg. CEE n. 852/2004 e succ. aggiornamenti Tracciabilità In ottemperanza al Reg. CEE n. 178/2008 e succ. aggiornamenti OGM Il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati ai sensi delle Direttive 1829/2003 e 1830/2003.

Micotossine In ottemperanza al Reg. CEE n. 1881/2006 e succ. aggiornamenti Metalli pesanti In ottemperanza al Reg. CEE n. 1881/2006 e succ. aggiornamenti

Pesticidi In ottemperanza ai Reg. CEE n. 396/2005 e 149/2008 e succ. aggiornamenti

**SCADENZA :** 6 mesi dalla data di produzione se rispettata rigorosamente la voce "Conservazione"

# Amoruso

MOLINI DAL 1958



## Farina Integrale per Pizza

### Descrizione / Description

Farina ottenuta dalla macinazione del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, per alimentazione umana in conformità alla normativa vigente. Ideale per la produzione di focacce e pizze integrale per lievitazione breve (6/8 ore). 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 our which as been milled to remove foreign substances and impurities. For Human consumption in accordance with local regulations. Ideal for the production of focaccias and whole-wheat pizza for a short leavening time (6/8 hours). Soft domestic and foreign selected.*

### Destinazione

Adatta alla panificazione, nella preparazione di pane, grissini, schiacciate, pizze, dolci, sola o in aggiunta a d altre farine.

### Shelf Life

180 giorni dalla data di macinazione impressa sulla confezione o su cartelline apposto sulle cisterne per prodotto in rinfusa. 180 days from the date printed on the package or on grinding folders a-xed on tanks produced in bulk.

### Proprietà Chimico Fisiche / Phisichal and chemical properties / Caracteristicas Fisco-Quimicas / Proprietes Physico-Chimiques

Determinazioni <i>Aspect / Déterminaciones / 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>	% sul peso	15	0,50	0,50
Ceneri / <i>Ash / Cenizas / Cendres</i>	% / s.s.	1,50	0,20	0,20
Proteine / <i>Protein / Proteinas / Protéines</i>	% / s.s.	13	0,50	0,50
Assorbimento / <i>Absorption / Absorción / Absorption</i>	% / s.s.	55	0,20	0,20
Stabilità / <i>Stability / Estabilidad / Stabilité</i> Minuti	% / s.s.	7	1,00	1,00
Falling Number	secondi	320	20,00	20,00

### INQUINANTI CHIMICO-BIOLOGICI

Metalli pesanti	Limiti di legge
Micotossine	Limiti di legge

### CARATTERISTICHE REOLOGICHE

#### ALVEOGRAMMA CHOPIN

W	10 <sup>-4</sup> joule	260	10,00
P/L	mmH20/mm	0,65	0,10

**ALLERGENI E RISCHIO ALLERGENI:** Dichiarazione di riferimento alla Dir. 2003/89/CE: CONTIENE GLUTINE, naturalmente presente nel grano, l'assunzione della farina e/o dei suoi derivati deve essere assolutamente evitata da parte di soggetti affetti da celiachia