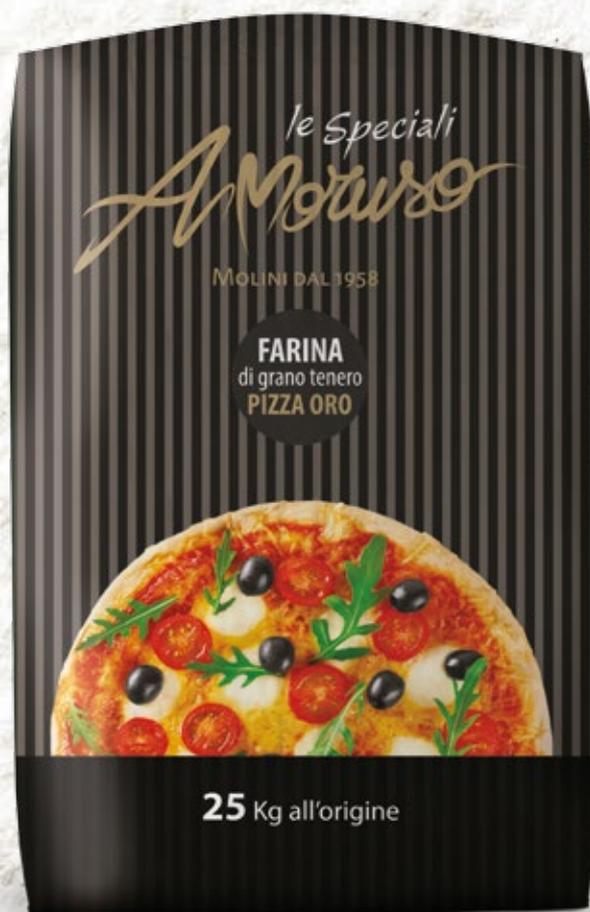


Farina di Grano Tenero **PIZZA ORO**

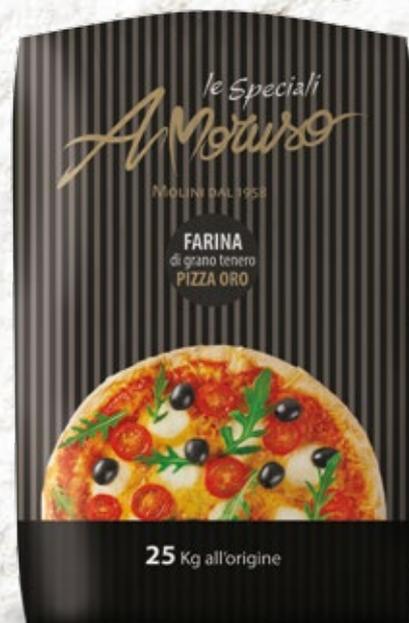


Valori Nutrizionali medi per 100 g

Energia	1421/335 (Kj / Kcal)	Proteine	13,6 g
Grassi	1 g	Fibre	4 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g	Sale	0 g
Carboidrati	65,9 g		
di cui zuccheri	2,0 g		

Amoruso

MOLINI DAL 1958



Farina di Grano Tenero PIZZA ORO

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 lunga. La procedura di lavorazione dovrà essere in linea con i principi stabiliti dal Reg.CE 852/04 relativo all'HACCP e successive modifiche. Si consiglia un'idratazione del 85% e una maturazione di 48/72 ore.

Soft wheat flour which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities. Suitable for a long leavening time. 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.	13,6	0,50	2,00
W	10 ⁻⁴ joule	400	30,00	30,00
P/L	mmH20/mm	0,55	0,05	0,15
Assorbimento / <i>Absorption / Absorción / Absorption</i>	%	57	2,00	2,00
Sviluppo / <i>Development / Desarrollo / Développement</i>	Minuti	7	1,00	2,00
Stabilità / <i>Stability / Estabilidad / Stabilité</i>	Minuti	15	1,00	1,00
Falling Number	Secondi	360	30,00	30,00

25 kg
Codice EAN
8011401000584

1 kg
Codice EAN
8011401000409