

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO (3.2)**

Vers.04 03/2018

<b>PRODOTTO</b>	<b>CLASSICA PIZZERIA</b>
Ingredienti	Farine di grano tenero "00"
Impiego	Consigliata per tutti i tipi di pizza ad impasto diretto ed indiretto a breve lievitazione. ideale per la realizzazione di pizze sottili, croccanti e alveolate
Modalità d'uso	I tempi di lievitazione sono indicativi e variano in funzione delle condizioni produttive, delle caratteristiche dei lieviti impiegati e della temperatura ambiente.
Confezione	25Kg
Imballo	Sacchi in multistrato a valvola in carta e polietilene per alimenti
Lotto ed EAN13	Identificati sulla confezione d'imballo
Scadenza	6 mesi dalla macinazione
Allergeni	Glutine
Conservazione	In luogo fresco, areato e asciutto evitando l'esposizione diretta ai raggi solari

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per100g di prodotto edibile)**

Parametro	Valore	Tolleranza	U.M.	
PARTE EDIBILE		100		
ENERGIA	340		Kcal	
ACQUA	15.5	max	g	
CARBOIDRATI	72.5	min	g	
PROTEINE	13,5	min	g	
LIPIDI	0,5	max	g	

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE, REOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE**

	Parametro	Valore	Tolleranza	U.M.	Metodo	
<b>CHIMICHE</b>	Umidità	15.5	max	%	I.S.O. 712 - D.M. 27/05/85 – ICC 110 – AACC44.15.02	
	Ceneri	0.55	max	% S.S.	UNI .ISO 2171	
	Proteine (N*5.70)	13.5	min	% S.S.	D.M. 23/07/94	
	Glutine secco	12.5	min	% S.S.	ICC n.137/1	
	Falling number	330	± 50	Sec.	ISO 3093:1974	
<b>REOLOGICHE</b>	Alveografo di Chopin	P/L	0.50	± 0.20	AACC 54-30A, ICC 121, ISO 27971	
		W	260	± 20		(J*10 <sup>4</sup> )
	Estentografo di Brabender	Energia	100	min	Cm2	ISO 5530 – 1 del 1997
		Estensibilità	170	min	mm	
Fariografo Brabender	Assorbimento H <sub>2</sub> O	57.5	min	%	ISO 5530 – 1 del 1997	
	Stabilità	11	min	m		
<b>MICROBIOLOGICHE</b>	Filtth test	frammenti insetti	25	max	n°/ 50 g	G.U.18/8/94 ; D.M. 12/01/99 suppl. 5
		pele di roditori	assenti	max	n°/ 50 g	
	Carica batterica totale	10 <sup>6</sup>	max	(UFC/g)		
	Coliformi totali	<500	max	(UFC/g)	ISO 4832:2006 ; M .U. 952/1:01	
	Coliformi fecali	<500	max	(UFC/g)		
	Escherichia Coli	<500	max	(UFC/g)	M .U. 1185:00	
	Staphilococcus Aureus	10	max	(UFC/g)	ISO 6888 – 01/02/2000	
	Lieviti e Muffe	5000	max	(UFC/g)	ISO21527-2:2008	
Salmonelle	assenti	max	(25/g)	ISO 6579 / 1993		
<b>MICOTOSSI</b>	Aflatossine totali (B1/B2/G1/G2)	4	max	µg/Kg	Reg..CE 1881/2006	
	Aflatossina B1	2	max	µg/Kg		
	Ocratossina A	3	max	µg/Kg		
	Deossinivalenolo (DON)	750	max	µg/Kg		
	Zearaleone	75	max	µg/Kg		
<b>META</b>	Piombo	0.2	max	mg/Kg	Dir. 08/03/2001	
	Cadmio	0.1	max	mg/Kg		
Altri contaminanti		Nei limiti di legge			D.M. 27/08/2004 e succ.int. e mod.; UNI-ISO 12393	
Altri riferimenti legislativi		Reg. CE n. 852/2004 e succ.int. e mod.; Reg. CE n. 178/2002				
Presenza di OGM		Non contiene alcuna sostanza geneticamente modificata ( NO OGM)				

**Molino Scoppettuolo srl** C.da Maccarone n°3 – 83035 Grottaminarda (AV) Tel. 0825 446493 – Fax. 0825 446798 – [www.molinoscoppettuolo.it](http://www.molinoscoppettuolo.it) – Email [molinoscoppettuolo@libero.it](mailto:molinoscoppettuolo@libero.it)