

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO (3.14)

Vers.03 03/2018

PRODOTTO	PIZZERIA REGINELLA ANTICA MACINA
Ingredienti	Farine di grano tenero integrale
Impiego	Consigliata per la realizzazione di differenti tipologie di pizze. La farina reginella antica macina è una farina integrale ricca di fibre che conserva la parte nobile del frumento (strato aleuronico) .
Modalità d'uso	Impasti diretti ed indiretti a breve e media lievitazione: i tempi di lievitazione sono indicativi e variano in funzione delle condizioni produttive, delle caratteristiche dei lieviti impiegati e della temperatura ambiente.
Confezione	25 Kg
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	71.5	min	g	
PROTEINE	14.5	min	g	
LIPIDI	0,5	max	g	

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE, REOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

	Parametro	Valore	Tolleranza	U.M.	Metodo
CHIMICHE	Umidità	15.5	max	%	I.S.O. 712 - D.M. 27/05/85 – ICC 110 – AACC44.15.02
	Ceneri	0.95	max	% S.S.	UNI .ISO 2171
	Proteine (N*5.70)	14.5	min	% S.S.	D.M. 23/07/94
	Glutine secco	13.0	min	% S.S.	ICC n.137/1
	Falling number	390	± 50	Sec.	ISO 3093:1974
REOLOGICHE	Alveografo di Chopin	P/L W	0.50 300	± 0.20 ± 30	(J*10 ⁻⁴) AACC 54-30A, ICC 121, ISO 27971
	Estentografo di Brabender	Energia Estensibilità	160 200	min min	Cm2 mm ISO 5530 – 1 del 1997
	Fariografo Brabender	Assorbimento H ₂ O Stabilità	58 14	min min	% m ISO 5530 – 1 del 1997
	Filth test	frammenti insetti peli di roditori	25 assenti	max max	n°/ 50 g n°/ 50 g G.U.18/8/94 ; D.M. 12/01/99 suppl. 5
MICROBIOLOGICHE	Carica batterica totale	10 ⁶	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
MICOTOSSI	Aflatossine totali (B1/B2/G1/G2)	4	max	µg/Kg	
	Aflatossina B1	2	max	µg/Kg	
	Ocratossina A	3	max	µg/Kg	Reg. CE 1881/2006
	Deossinivalenolo DON)	750	max	µg/Kg	
	Zearaleone	75	max	µg/Kg	
META	Piombo	0.2	max	mg/Kg	
	Cadmio	0.1	max	mg/Kg	Dir. 08/03/2001
	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 – Email molinoscoppettuolo@libero.it