

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SHEET
COSTA D'AMALFI
 FARINA PER PIZZA - FLOUR FOR PIZZA

DENOMINAZIONE DI VENDITA / LEGAL NAME	
Farina di grano tenero tipo "0" Soft wheat flour type "0"	
INGREDIENTI / INGREDIENTS	
Farina di grano tenero tipo "0" Soft wheat flour type "0"	
CARATTERISTICHE CHIMICO - REOLOGICHE / CHEMICAL - RHEOLOGICAL PROPERTIES	
Umidità / Moisture	14,50 % (+/-1)
Ceneri / Ashes	0,65 % max.
Glutine / Gluten	13,5 % s.s.
Proteine / Proteins	15,0 % s.s.
W	300 (+/- 20)
P/L	0,65 (+/- 0,10)
Indice di giallo in "b" / Yellow index in "b"	-
Cellulosa/Cellulose	-
Assorbimento acqua / Water absorption	> 57,0
Stabilità / Stability	> 14'
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	
Carica batterica totale / Total bacteria count	100000 Ufc/g
<i>Bacillus cereus</i>	100 Ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente / Absent
<i>Salmonella</i>	Assente / Absent
Muffe / Moulds	1000 Ufc/g
Lieviti / Yeasts	1000 Ufc/g
INQUINANTI CHIMICO - BIOLOGICI / CHEMICAL - BIOLOGICAL CONTAMINANTS	
Fitofarmaci / Pesticides	Nei limiti di legge / Within the law
Micotossine / Mycotoxines	Nei limiti di legge / Within the law
Metalli pesanti / Heavy metals	Nei limiti di legge / Within the law
Filth test	Max 25 frammenti di insetto/50 g Max 25 insect fragments/50g
Allergeni / Allergens	Indicati di seguito / Shown Below
VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100 g di farina) / NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)	
Energia / Energy	1482KJ/ 354 Kcal
Grassi / Fat	2 g
di cui saturi / of which saturated	0,4 g
Carboidrati / Carbohydrates	70 g
di cui zuccheri / of which sugars	0,4 g
Fibre / Fibers	2 g
Proteine / Proteins	13 g
Sale / Salt	0,004 g

ALLERGENI / ALLERGENS

Allergene <i>Allergen</i>	Presenza nel prodotto <i>Presence in product</i>	Presenza in tracce <i>Presence in traces</i>
Cereali contenenti glutine e derivati/ <i>Cereals containing gluten and derivatives</i>	✓	✓
Crostacei e derivati/ <i>Crustaceans and derivatives</i>	X	X
Uova e derivati/ <i>Eggs and derivatives</i>	X	X
Pesce e derivati/ <i>Fish and derivatives</i>	X	X
Arachidi e derivati/ <i>Peanuts and derivatives</i>	X	X
Soia e derivati/ <i>Soy and derivatives</i>	X	✓
Latte e prodotti a base di latte/ <i>Milk and milk products</i>	X	X
Frutta a guscio/ <i>Nuts</i>	X	X
Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and celery-based products</i>	X	X
Semi di sesamo e derivati/ <i>Sesame seeds and derivatives</i>	X	X
Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and mustard products</i>	X	X
Anidride solforosa e solfiti/ <i>Sulfur dioxide and sulphites</i>	X	X
Lupino e prodotti a base di lupino/ <i>Lupine and lupine-based products</i>	X	X
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ <i>Molluscs and shellfish-based products</i>	X	X

N.B. "✓" = Sì/Yes, "X" = No/No

Per "presenza in tracce" è intesa una probabile presenza dell'allergene dovuta a contaminazione in campo o crociata./By "presence in traces" is meant a probable presence of the allergen due to field or cross contamination.

DICHIARAZIONE OGM / OGM DECLARATION

Il prodotto non consiste, non contiene, né deriva da Organismi Geneticamente Modificati.

The product does not consist of, does not contain, nor derives from Genetically Modified Organisms.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Si suggerisce di rimuovere il film estensibile dal pallet quanto prima per una migliore conservazione.

Store in a cool and dry place, away from heat sources. It is suggested to remove the stretch film from the pallet as soon as possible for better conservation.

MODALITÀ D'USO / INSTRUCTION FOR USE

Prodotto pronto all'uso.

The product is ready to use.

DESTINATARI D'USO / FINAL CONSUMER

Per tutte le categorie di consumatori salvo le persone per le quali è accertata una allergia ad uno dei composti presenti nel prodotto.

For all categories of consumers except people for whom an allergy to one of the compounds present in the product is ascertained.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE / FURTHER INFORMATION

TMC / Shelf-Life: 12 mesi / 12 months

Origine del grano / Origin of wheat: UE - non UE

Codice EAN / EAN code: 8008458100558 (5 Kg)
Codice EAN / EAN code: 8008458008700 (10 Kg)
Codice EAN / EAN code: 8008458067202 (25 Kg)

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Sacco carta/Paper bag: 5Kg 10Kg 25Kg

Sacco 5kg: 14 sacchi per strato - 10 strati. Peso totale: 7ql
Bag 5kg: 14 bags per layer - 10 layers. Total weight: 7ql
Sacco 10kg: 10 sacchi per strato - 10 strati. Peso totale: 10ql
Bag 10Kg: 10 bags per layer - 10 layers. Total weight: 10ql
Sacco 25kg: 4 sacchi per strato - 10 strati. Peso totale: 10ql
Bag 25kg: 4 bags per layer - 10 layers. Total weight: 10ql