



Scheda tecnica prodotto

## Farina di grano tenero tipo 00 "PIZZA"

### Caratteristiche di qualità

| CARATTERISTICHE CHIMICHE  | Valore | Tolleranza |
|---------------------------|--------|------------|
| Umidità (%)               | 14,50  | 15,50 max  |
| Ceneri (%s.s.s.)          | 0,53   | 0,55 max   |
| Proteine Nx5,70 (%s.s.s.) | 12,50  | 11,70 min  |

| CARATTERISTICHE REOLOGICHE | Valore | Tolleranza           |
|----------------------------|--------|----------------------|
| W (joule)                  | 280    | 250 min              |
| P/L                        | 0,56   | 0,50 min<br>0,65 max |
| Falling number (sec)       | 330    | 270 min              |

### Altre informazioni

|   |  |
|---|--|
| <b>Termine minimo di conservazione:</b> | Mesi sei dalla data di produzione  |
| <b>Modalità di conservazione:</b>       | In luogo areato e asciutto.  |
| <b>Ingredienti:</b>                     | 100% grano tenero  |
| <b>Origine:</b>                         | Farina molita in Italia e prodotta da grano tenero di origine UE e/o Italia. |

| VALORI NUTRIZIONALI MEDI<br>(per 100g) | Valore     |
|--|------------|
| Energia (Kj – Kcal)                    | 1437 - 338 |
| Proteine (g)                           | 12         |
| Carboidrati (g)                        | 71         |
| di cui zuccheri (g)                    | 1,7        |
| Grassi (g)                             | 0,7        |
| di cui acidi grassi saturi (g)         | 0,12       |
| Fibre (g)                              | 2,2        |
| Sale (g)                               | 0,003      |

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>ALLERGENI</b> | Contiene <b>glutine</b> .<br>Può contenere <b>soia</b> e <b>senape</b> |
|------------------|--|