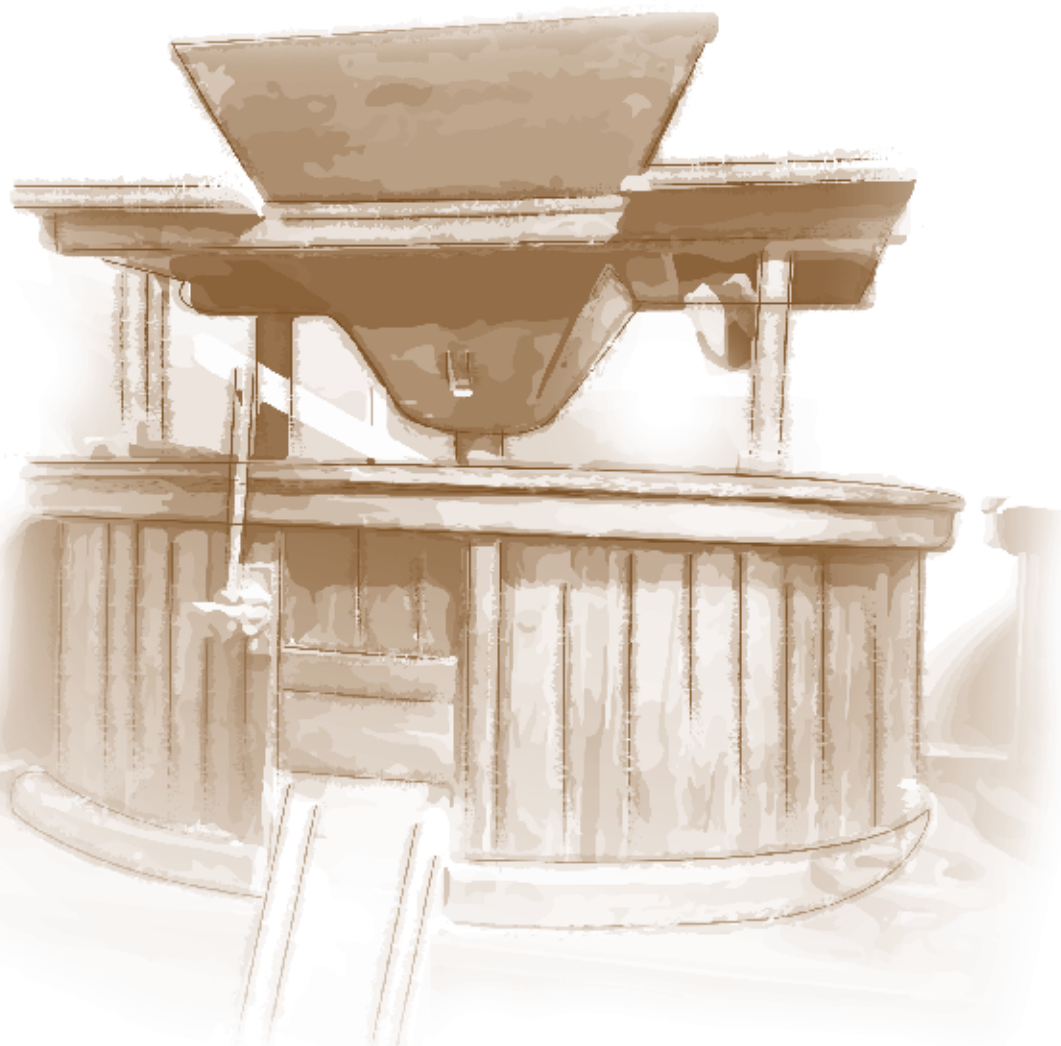




## **ANTICHE TRADIZIONI**

I macinati a pietra per la Pizza Made in Napoli



## **INTEGRALE**

25 KG

EAN : 8005797009252

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia (Kj/Kcal)	1.419/335
Grassi	2,3 g
di cui Saturi	0,6 g
Carboidrati	58,7 g
di cui Zuccheri	1,7 g
Proteine	12,9
Fibre	9,6
Sodio	0 g



## INTEGRALE

Farina prodotta con metodo tradizionale, dalla macinazione integrale del chicco di grano rigorosamente selezionato, macinato a pietra per preservarne al meglio i principi nutritivi, il gusto, il profumo e soprattutto il benessere inteso come armonia tra salute e psiche.

Pertanto la fibra e gli elementi nutrizionali sono gli elementi vincenti di questa farina.

Ideale per tutti gli usi di cucina, esalta il gusto e il profumo sia di ricette dolci che salate.

**25 KG**

**EAN : 8005797009252**

### Caratteristiche reologiche

Umidità	15,50% massimo
W	200 +/-10
P/L	0,70 +/-0,20
A	54% minimo
CD	3' - 5'
Ceneri	1,50 % massimo

### Agenti contaminanti

Aflatossine B1	µ/kg < 2,0
Aflatossine (B1B2G1G2)	µ/kg < 4,0
Ocratossina A	µ/kg < 3,0
Deossivalenolo (Don)	µ/kg < 750
Zearalenone	µ/kg < 75
Fumonisinina B1 B2	µ/kg < 1000 (23)

### Analisi batteriologica:

Carica microbica totale UFC/g	< 50.000
Coliformi totali U.F.C./g	< 100
Escherichia Coli U.F.C./g	< 10
Muffe e lieviti U.F.C./g	< 1000
Filth test	
n° di frammenti di insetti per 50 grammi	< 50
n° di peli di roditore per 50 grammi	< 1

### Metalli pesanti

Mercurio mg/kg	< 0,50
Piombo mg/kg	< 0,20
Cadmio mg/kg	< 0,10
Arsenico mg/kg	< 0,20

### Pesticidi

Piretroidi	< LQ
Organofosforati:	< LQ
Organoclorurati:	< LQ

Dimensioni del pallet	cm 80 x cm 120 x cm 180
Colli per strato	4
Strati per bancale	10
Colli per bancale	40

Lotto	indicato sul lato del sacco
Scadenza	indicata sul lato del sacco
Conservazione	in luogo fresco areato ed asciutto
Shelf life	180 gg
Allergeni	Glutine