



ANTICHE TRADIZIONI

I macinati a pietra per la Pizza Made in Napoli



L'ORO DI NAPOLI

5 KG

EAN : 8005797002000

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia (Kj/Kcal)	1.443/340
Grassi	1,99 g
di cui Saturi	0,3 g
Carboidrati	75,36 g
di cui Zuccheri	2,0 g
Proteine	10,7
Fibre	12,7 g
Sodio	0 g



L'ORO DI NAPOLI



Questo tipo di farina è particolarmente cara a Mugnai di Napoli in quanto prodotta da una macinazione lenta e a bassa temperatura che permette di mantenere integre le proprietà di proteine, Sali minerali e fibre proprie del chicco di grano, con il valore aggiunto che in questa miscela vengono utilizzati solo ed esclusivamente grani prodotti in Campania.

Tuttavia, l'elasticità e la consistenza dell'impasto sono leggermente diversi, ma comunque adatte a molte lavorazioni presentando questa farina al suo interno una maggiore presenza di crusca che la rende meno solubile rispetto alle farine più raffinate, quindi l'azione del glutine è meno efficace.

La farina Oro di Napoli mantiene il giusto equilibrio tra gusto, valore nutritivo e capacità lievitante

5 KG

EAN : 8005797002000

Caratteristiche reologiche

Umidità	15,50% massimo
W	220 /240
P/L	0,80 +/-0,10
A	54% minimo
CD	5'-9'
Glutine s/s	9,0 minimo
Proteine	11%
Falling Number	300 minimo
Ceneri	0,80 % 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
Fumonisin 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	12
Strati per bancale	13
Colli per bancale	156

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