



SAN FELICE

Farina per la Pizza Made in Napoli



GOLD

1 KG

EAN : 8057284260219

25 KG

EAN : 8005797002505

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia (Kj/Kcal)	1457/343
Grassi	1,2 g
di cui Saturi	0,2 g
Carboidrati	69 g
di cui Zuccheri	0,6 g
Proteine	14,5 g
Fibre	2,3 g
Sodio	0,09 g



La GOLD della linea di Farine SAN FELICE ha in sé l'eccellenza della versione tradizionale e un potenziamento delle prestazioni di lavorazione ottenute grazie al più alto contenuto proteico.

Farina di grano tenero "tipo 00" ottenuta dalla miscelazione particolarmente accurata dei migliori grani Nazionali e di una più elevata percentuale dei migliori grani Nord-Americani, ideale per la preparazione di impasti che richiedono lunghi tempi di lievitazione, e che utilizzano la tecnologia del freddo per la maturazione.

Questa farina dall'elevata tenacità permette di ottenere il massimo della qualità rendendo, se si osservano i tempi di maturazione, la pizza molto soffice, fragrante e soprattutto digeribile.

L'impasto ottenuto con questa farina ha la necessità di lievitare dalle 12 alle 24 ore, a temperatura di circa 25 C °.

1 KG

EAN : 8057284260219

25 KG

EAN : 8005797002505

Caratteristiche reologiche

Umidità	15,50% massimo
W	350 +/-10
P/L	0,70 +/-0,10
A	57% minimo
CD	15'-18'
Glutine s/s	12,5 - 14,0
Proteine	14,0-15,5
Falling Number	300-400
Ceneri	0,55 % 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