



# **SAN FELICE**

Farina per la Pizza Made in Napoli



## **VERACE**

**25 KG**

EAN : 8005797002604

### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g**

Energia (Kj/Kcal)	1457/343
Grassi	1,2 g
di cui Saturi	0,2 g
Carboidrati	71 g
di cui Zuccheri	0,6 g
Proteine	12 g
Fibre	2,3 g
Sodio	0,09 g



Farina di grano tenero tipo 00 equilibrata, ideale per la preparazione di impasti diretti di breve durata. Ottenuta da una miscela di grani Nazionali ed Esteri che ne garantiscono la costanza qualitativa con un buon contenuto di glutine e la rendono estremamente versatile nella lavorazione.

L'impasto ottenuto con questa farina ha la necessità di lievitare dalle 4 alle 8 ore, a temperatura di circa 25 C ° è permette la preparazione di un'ottima pizza soprattutto da forno a legna.

**25 KG**

**EAN : 8005797002604**

### Caratteristiche reologiche

Umidità	15,50% massimo
W	260 +/-10
P/L	0,50 +/-0,10
A	55% minimo
CD	6'-9'
Glutine s/s	10,0 - 11,0
Proteine	12-13
Falling Number	300-350
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