

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SHEET

PULCINELLA

FARINA PER PIZZA - FLOUR FOR PIZZA

DENOMINAZIONE DI VENDITA / LEGAL NAME

Farina di grano tenero tipo "0"
Soft wheat flour type "0"

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Farina di grano tenero tipo "0"
Soft wheat flour type "0"

CARATTERISTICHE CHIMICO - REOLOGICHE / CHEMICAL - RHEOLOGICAL PROPERTIES

Umidità / Moisture	14,50 % (+/-1) - (D.P.R. 187/2001)
Ceneri / Ashes	0,65 % max. - (D.P.R. 187/2001)
Glutine / Gluten	11,5 % s.s.
Proteine / Proteins	13,0 % s.s.
W	260 (+/- 20)
P/L	0,65 (+/- 0,10)
Assorbimento acqua / Water absorption	> 56,0
Stabilità / Stability	> 8'

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Carica batterica totale / <i>Total bacteria count</i>	100000 Ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	10 Ufc/g
<i>Salmonella</i>	Assente / <i>Absent</i>
Muffe / <i>Moulds</i>	1000 Ufc/g
Lieviti / <i>Yeasts</i>	1000 Ufc/g

INQUINANTI CHIMICO - BIOLOGICI / CHEMICAL - BIOLOGICAL CONTAMINANTS

Fitofarmaci / Pesticides	Reg. 396/2005
Micotossine / Mycotoxines	Reg. 915/2023
Metalli pesanti / Heavy metals	Reg. 915/2023
Filth test	Max 25 frammenti di insetto/50 g - <i>Max 25 insect fragments/50g</i>
Allergeni / Allergens	Indicati di seguito / <i>Shown Below</i>

VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100 g di farina) / NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)

Energia / <i>Energy</i>	1501KJ/ 354 Kcal
Grassi / <i>Fat</i>	2 g
di cui saturi / <i>of which saturated</i>	0,4 g
di cui trans / <i>of which trans</i>	0 g
Colesterolo / <i>Cholesterol</i>	0 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	72 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	0,4 g
Fibre / <i>Fibers</i>	2 g
Proteine / <i>Proteins</i>	11 g
Sodio / <i>Sodium</i>	0,0016 g
Sale / <i>Salt</i>	0,004 g

ALLERGENI / ALLERGENS

Allergene <i>Allergen</i>	Presenza nel prodotto <i>Presence in product</i>	Presenza in tracce <i>Presence in traces</i>
Cereali contenenti glutine e derivati/ <i>Cereals containing gluten and derivatives</i>	✓	✓
Crostacei e derivati/ <i>Crustaceans and derivatives</i>	X	X
Ova e derivati/ <i>Eggs and derivatives</i>	X	X
Pesce e derivati/ <i>Fish and derivatives</i>	X	X
Arachidi e derivati/ <i>Peanuts and derivatives</i>	X	X
Soia e derivati/ <i>Soy and derivatives</i>	X	✓
Latte e prodotti a base di latte/ <i>Milk and milk products</i>	X	X
Frutta a guscio/ <i>Nuts</i>	X	X
Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and celery-based products</i>	X	X
Semi di sesamo e derivati/ <i>Sesame seeds and derivatives</i>	X	X
Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and mustard products</i>	X	✓
Anidride solforosa e solfiti/ <i>Sulfur dioxide and sulphites</i>	X	X
Lupino e prodotti a base di lupino/ <i>Lupine and lupine-based products</i>	X	✓
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ <i>Molluscs and shellfish-based products</i>	X	X

N.B. "✓" = Sì/Yes, "X" = No/No

Per "presenza in tracce" è intesa una probabile presenza dell'allergene dovuta a contaminazione in campo o crociata. / *By "presence in traces" is meant a probable presence of the allergen due to field or cross contamination.*

DICHIARAZIONE OGM / OGM DECLARATION

Il prodotto non consiste, non contiene, né deriva da Organismi Geneticamente Modificati.
The product does not consist of, does not contain, nor derives from Genetically Modified Organisms.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore (max 25°C - 60% UR). Si suggerisce di rimuovere il film estensibile dal pallet quanto prima per una migliore conservazione. La shelf-life è valido solo se si rispettano queste condizioni.
Store in a cool and dry place, away from heat sources (max 25°C - 60% UR). It is suggested to remove the stretch film possible for better conservation. The shelf-life is valid only if these conditions are met.

MODALITA' D'USO / INSTRUCTION FOR USE

Prodotto pronto all'uso / *The product is ready to use*

DESTINATARI D'USO / FINAL CONSUMER

Per tutte le categorie di consumatori salvo le persone per le quali è accertata una allergia ad uno dei composti presenti nel prodotto.
For all categories of consumers except people for whom an allergy to one of the compounds present in the product is

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE / FURTHER INFORMATION

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

TMC / Shelf-Life: 12 mesi / 12 months

Origine del grano / Wheat origin: UE e non UE

Sacco carta/Paper bag (PAP22)

EAN 5Kg: 8008458100565
EAN 10Kg: 8008458100145
EAN 25Kg: 8008458064003

Unità / Unit

Unità per strato x
Numero strati / Units
per layer x Number of
layers

Totale per pallet / Total per
pallet

Sacco/Bag 5kg
Sacco/Bag 10kg
Sacco/Bag 25kg

16 x 12
9 x 11
4 x 10

960 kg
990 kg
1000 kg

Documento redatto in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 / Document drawn up in compliance with Reg. (EU) 1169/2011