

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SHEET

**VESUVIO**

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	15,0 % s.s.
Proteine / Proteins	16,5 % s.s.
W	350 (+/- 20)
P/L	0,6 (+/- 0,10)
Assorbimento acqua / Water absorption	> 58,0
Stabilità / Stability	> 18'
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>	70 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	0,4 g
Fibre / <i>Fibers</i>	2 g
Proteine / <i>Proteins</i>	13 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	
<b>N.B.</b> "✓" = Sì/Yes, "X" = No/No Per "presenza in tracce" è intesa una probabile presenza dell'allergene dovuta a contaminazione in campo o crociata./ <i>By "presence in traces" is meant a probable presence of the allergen due to field or cross contamination.</i>			
DICHIARAZIONE OGM / OGM DECLARATION			
Il prodotto non consiste, non contiene, né deriva da Organismi Geneticamente Modificati. <i>The product does not consist of, does not contain, nor derives from Genetically Modified Organisms.</i>			
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. <i>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.</i>			
MODALITA' D'USO / INSTRUCTION FOR USE			
Prodotto pronto all'uso / <i>The product is ready to use</i>			
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. <i>For all categories of consumers except people for whom an allergy to one of the compounds present in the product is</i>			
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE / FURTHER INFORMATION		CONFEZIONAMENTO / PACKAGING	
TMC / Shelf-Life: 12 mesi / 12 months		Sacco carta/Paper bag (PAP22)	
Origine del grano / Wheat origin: UE e non UE			
EAN 10Kg: 8008458100152 EAN 25Kg: 8008458065000		Unità / Unit	Totale per pallet / Total per pallet
		Sacco/Bag 10kg Sacco/Bag 25kg	9 x 11 4 x 10
		Unità per strato x Numero strati / Units per layer x Number of layers	
		9 x 11 4 x 10	990 kg 1000 kg

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