|  |  |
| --- | --- |
| **SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO**  Vers.01 01/2022  |  |
| PRODOTTO | **CROKKANTELLA** |
| Ingredienti | Farina di frumento tipo 00 – farina di frumento tipo 1 – Aromi naturali  |
| Impiego | Ideale per pizza in pala e pizza gourmet |
| Confezione | 1 kg- 5 kg |
| Imballo | Sacchi in multistrato a valvola in carta e polietilene per alimenti |
| EAN13 | 8059616035618 |
| Scadenza | 1 anno dalla macinazione |
| Allergeni | Glutine – Aromi naturali  |
| Conservazione | In luogo fresco, areato e asciutto evitando l’esposizione diretta ai raggi solari |
|  |
| **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per100g di prodotto edibile)** |
| **Parametro** | **Valore** | **Tolleranza** | **U.M.** |  |
| PARTE EDIBILE | 100 |  |
| ENERGIA  | 347 |  | Kcal |  |
| ACQUA | 15  | max | g |  |
| CARBOIDRATI |  70  | min | g |  |
| PROTEINE  | 14,5 |  min | g |  |
| LIPIDI  | 1,5 | max | g |  |
|  |
| **CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE, REOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE** |
| **Parametro** | **Valore** | **Tolleranza** | **U.M.** | **Metodo** |
| **CHIMICHE** | Umidità | 15 | max | % | I.S.O. 712 - D.M. 27/05/85 – ICC 110 – AACC44.15.02 |
| Ceneri |  0,65 | max | % S.S. | UNI .ISO 2171 |
| Proteine (N\*5.70) | 14,5 | min | % S.S. | D.M. 23/07/94 |
| Glutine secco | 11.52 | min | % S.S. | ICC n.137/1 |
| Falling number |  352 | ± 50 | Sec. | ISO 3093:1974 |
| **REOLOGICHE** | Alveografo di Chopin | P/L | 0,5 | ± 0.20 |  | AACC 54-30A, ICC 121, ISO 27971ISO 5530 – 1 del 1997 |
| W  |  363 |  | (J\*10-⁴) |
| Estentografo di Brabender | Energia | 128 | min | Cm2 |
| Estensibilità |  215  | min | mm |
| Fariografo Brabender | Assorbimento H₂O |  59 | min | % | ISO 5530 – 1 del 1997 |
| Stabilità |  20 | min | m |
| **Microbiologiche** | Filth test | frammenti insetti | 25 | max | n°/ 50 g | G.U.18/8/94 ; D.M. 12/01/99 suppl. 5 |
| peli di roditori | assenti | max | n°/ 50 g |
| Carica batterica totale  | 10 6 | max | (UFC/g) |  |
| Coliformi totali | <500 | max | (UFC/g) | ISO 4832:2006 ; M .U. 952/1:01 |
| Coliformi fecali | <500 | max | (UFC/g) |
| Escherichia Coli | <500 | max | (UFC/g) | M .U. 1185:00 |
| Staphilococcus Aureus | 10 | max | (UFC/g) | ISO 6888 – 01/02/2000 |
| Lieviti e Muffe | 5000 | max | (UFC/g) | ISO21527-2:2008 |
| Salmonelle | assenti | max | (25/g) | ISO 6579 / 1993 |
| **Micotossine** | Aflatossine totali (B1/B2/G1/G2) | 4 | max | µg/Kg | Reg. CE 1881/2006 |
| Aflatossina B1 | 2 | max | µg/Kg |
| Ocratossina A | 3 | max | µg/Kg |
| Deossinivalenolo DON) | 750 | max | µg/Kg |
| Zearaleone | 75 | max | µg/Kg |
| **Metalli** | Piombo | 0.2 | max | mg/Kg | Dir. 08/03/2001 |
| Cadmio | 0.1 | max | mg/Kg |
| Altri contaminanti  | Nei limiti di legge | D.M. 27/08/2004 e succ.int. e mod.; UNI-ISO 12393 |
| Altri riferimenti legislativi | Reg. CE n. 852/2004 e succ.int. e mod.; Reg. CE n. 178/2002 |