



SCHEMA TECNICA

MACINA D'ALTRI TEMPI 2

INGREDIENTI: Farina tipo 2 di grano tenero **100% Italiano** con Farina tipo 2 di grano tenero **100% Italiano** con macinazione a pietra
INGREDIENTS: **100% Italian type 2 soft wheat flour, 100% Italian stone milled type 2 soft wheat flour**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Odore e sapore gradevoli e caratteristici
ORGANOLEPTIC FEATURES: *pleasant and characteristic smell and taste*

IMPIEGO: per pane e pizza rustici. Lievitazione media
USE: *for bread and pizza. Rising time medium*



Codice Code	Cod. Hts HTS Code	Codice ean Ean Code	FORM Size	CARATTERISTICHE REOLOGICHE MEDIE AVERAGE REOLOGICAL VALUES		
F2P25DT F2P5DT F2P1DT	110100159100	8009604003556 8009604003884 8009604003730	25 Kg 5 Kg 1 Kg	W 260/300	P/L 0,65	Falling Number 280/300

DATI CHIMICI CHEMICAL VALUES		ANALISI BATTERIOLOGICA BACTERIOLOGICAL ANALYSIS	
Umidità /Moisture	15,5 % max	Carica microbica tot Total Viable Count	UFC/g < 50.000
Ceneri / Ashes	1,14% max	Coliformi totali Total Coliform	UFC/g < 100
		Escherichia Coli	UFC/g < 10
		Muffe e lieviti Mold and yeast	UFC/g < 1000

DATI FILTH TEST DATA		AGENTI CONTAMINANTI POLLUTING AGENTS	
N° di frammenti di insetti insect fragments	per 50 g < 50	Aflatossine totali µg/kg	< 4
N° di peli di roditore rodent hairs	per 50 g < 1	Ocratossina totali µg/kg	< 3
		Deossinivalenolo µg/kg	< 750

PESTICIDI PESTICIDE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi) NUTRITIONAL DATA (average)	
Piretroidi Pyrethroids	Limiti di legge within law limits	Proteine Proteins	g/100 15,5
Fungicidi Fungicide	Limiti di legge within law limits	Carboidrati Carbohydrates	g/100 64
Organofosforati Organofosforate	Limiti di legge within law limits	- Fibre/Fibers	g 3,5
Organoclorurati Organoclorurate	Limiti di legge within law limits	- Zuccheri/Sugars	g 2,3
		Grassi Fats	g/100 1,7
		- Saturi/Saturated	g 0,44
		- Idrogenati / Trans	g 0
		- Colesterolo / Cholesterol	g 0
		Calorie Calories	kcal 335

ALLERGENI ALLERGENS	SCADENZA SHELF LIFE	LOTTO LOT
Glutine - Gluten Può contenere soia, senape It can contain soy, mustard	12 mesi dalla data di macinazione 12 Months	Relazionato all'analisi del prodotto Related to product analysis

EMISSIONE ISSUE	DEL OF	MOTIVO REVISIONE - REASON OF REVISION
B1	13/12/2021	Inserimento nuovi parametri - new parameters implementation

SACCO BAG kg		PALLET 80X120					PALLET 100X120				
Kg	Lordo Gross	Sacchi Bags	x strato per layer	Strati layers	Kg.	H. cm height	Sacchi Bags	x strato per layer	Strati layers	Kg.	H. cm height
25	25,3	40	4	10	1030	150	60	5	12	1535	175