SCHEDA TECNICA



TOP3 PREPARATO AI 5 CEREALI

INGREDIENTI: *Farina di grano tenero italiano tipo 0, farina di segale (UE), semola rimacinata di grano duro (UE), cruschello tostato di grano tenero italiano, pasta acida di frumento essiccato, inulina (UE), farina di lino (UE), farina di avena (UE), farina di farro integrale italiano, farina di soia (UE), farina di riso italiano, farina di Kamut integrale Bio (NON UE), farina integrale di grano saraceno (UE).*

INGREDIENTS: *Soft wheat flour 0, rye flour (UE), reground durum wheat semolina (UE), Italian soft wheat toasted middlings, dehydrated soft wheat sourdough, inulin (UE), flax flour (UE), oat flour (UE), Italian wholemeal spelt flour, soy flour (UE), rice flour, wholemeal Kamut flour Bio (NON UE), wholemeal buckwheat flour (UE).*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: *Odore e sapore gradevoli e caratteristici*

ORGANOLEPTIC FEATURES: *pleasant and characteristic smell and taste*

IMPIEGO: *preparato per pizza e pane gustosi e salutistiche con lievitazione breve e media*

USE: *for tasty and healthy bread and pizza. Rising time short - medium*

Codice *Code*	Cod. Hts *HTS Code*	Codice ean *Ean Code*	FORM *Size*	CARATTERISTICHE REOLOGICHE MEDIE *AVERAGE REOLOGICAL VALUES*		
				W	P/L	Falling Number
TOP3	*1901200000*	*8009604051007*	*10 Kg*			

DATI CHIMICI *CHEMICAL VALUES*		ANALISI BATTERIOLOGICA *BATTERIOLOGICAL ANALISYS*	
Umidità /Moisture	*15,5 % max*	*Carica microbica tot Total Viable Count*	*UFC/g< 50.000*
Ceneri / Ashes	*0,55% 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*	
Piretroidi Pyrethroids	*Limiti di legge within law limits*
Fungicidi Fungicide	*Limiti di legge within law limits*
Organofosforati Organofosforate	*Limiti di legge within law limits*
Organoclorurati Organoclorurate	*Limiti di legge within law limits*

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi) NUTRITIONAL DATA (average)		
Proteine Proteins	*g/100*	*13*
Carboidrati Carbohidrates	*g/100*	*71*
- Fibre/Fibers		*g 2,9*
- Zuccheri/Sugars		*g 1,7*
Grassi Fats	*g/100*	*1*
-Saturi/Satured		*g 0,32*
- Idrogenati / Trans		*g 0*
Calorie Calories	*kcal*	*335*

ALLERGENI *ALLERGENS*	SCADENZA *SHELF LIFE*	LOTTO *LOT*
Glutine, Gluten, Soia, Soy.	*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*
10	*10,2*	*104*	*8*	*13*	*1070*	*160*	*150*	*10*	*15*	*1530*	*190*

Iaquone S.r.l. Via Borgo, 1 03030 Vicalvi (FR) ITALIA
e-mail: iaquone@molinoiaquone.com fax: +39 0776 506269 tel. +39 0776 506275