



SCHEDA TECNICA

MISCELA BIGA MADRE RICCA

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 0 di **grani** teneri UE, lievito madre essiccato in polvere, farina di pisello, semola rimacinata di **grano** duro, farina di riso, aromi naturali.

Ingredients: type 0 EU soft **wheat** flour, dried sourdough powder, pea flour, remilled durum **wheat** semolina, rice flour, natural **aroma** flavors.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Odore e sapore gradevoli e caratteristici

ORGANOLEPTIC FEATURES: pleasant and characteristic smell and taste

IMPIEGO: Consigliata per biga prefermenti e poolish

USE: Recommended for biga preferments and poolish



Codice Code	Cod. Hts HTS Code	Codice ean Ean Code	FORM Size	CARATTERISTICHE REOLOGICHE MEDIE AVERAGE REOLOGICAL VALUES		
BIGARICCA10	1901200000	8009604004706	10 Kg	W 300/330	P/L 0,60	Falling Number 280/300

DATI CHIMICI CHEMICAL VALUES		ANALISI BATTERIOLOGICA BACTERIOLOGICAL ANALYSIS	
Umidità /Moisture	15,5 % max	Contaminazione batterica / Total Bacterial Count	UFC/g < 50.000
Ceneri / Ashes	0,65% max	Coliformi totali Total Coliform	UFC/g < 100
		Escherichia Coli	UFC/g < 10
		Muffe e lieviti Mold and yeast	UFC/g < 1000

Glutine - Può contenere soia, senape
Gluten - May contain soy, mustard

83

20/02/2024

1

SACCO
BAG kg

PALLET 60X120

PALLET 100X120

Rq	Lordo Gross	Sacchi Bags	x Strato per layer	Strati layers	Rq	H, cm Height	Sacchi Bags	x Strato per layer	Strati layers	Rq	H, cm Height
10	10,2	104	8	13	1070	150	150	10	15	1530	185