

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)
Ceneri / Ashes	0,65 % max.
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 / Total bacteria count	100000 Ufc/g
<i>Bacillus cereus</i>	100 Ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente / Absent
<i>Salmonella</i>	Assente / Absent
Muffe / Moulds	1000 Ufc/g
Lieviti / Yeasts	1000 Ufc/g
INQUINANTI CHIMICO - BIOLOGICI / CHEMICAL - BIOLOGICAL CONTAMINANTS	
Fitofarmaci / Pesticides	Nei limiti di legge / Within the law
Micotossine / Mycotoxines	Nei limiti di legge / Within the law
Metalli pesanti / Heavy metals	Nei limiti di legge / Within the law
Filth test	Max 25 frammenti di insetto/50 g Max 25 insect fragments/50g
Allergeni / Allergens	Indicati di seguito / Shown Below
VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100 g di farina) / NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)	
Energia / Energy	1482KJ/ 354 Kcal
Grassi / Fat	2 g
di cui saturi / of which saturated	0,4 g
Carboidrati / Carbohydrates	70 g
di cui zuccheri / of which sugars	0,4 g
Fibre / Fibers	2 g
Proteine / Proteins	13 g
Sale / Salt	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
Uova 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	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	X
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ <i>Molluscs and shellfish-based products</i>	X	X

**N.B.** "✓" = Sì/Yes, "X" = No/No

Per "presenza in tracce" è intesa una probabile presenza dell'allergene dovuta a contaminazione in campo o crociata./By "presence in traces" is meant a probable presence of the allergen due to field or cross contamination.

**DICHIARAZIONE OGM / OGM DECLARATION**

Il prodotto non consiste, non contiene, né deriva da Organismi Geneticamente Modificati.

*The product does not consist of, does not contain, nor derives from Genetically Modified Organisms.*

**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS**

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Si suggerisce di rimuovere il film estensibile dal pallet quanto prima per una migliore conservazione.

*Store in a cool and dry place, away from heat sources. It is suggested to remove the stretch film from the pallet as soon as possible for better conservation.*

**MODALITÀ D'USO / INSTRUCTION FOR USE**

Prodotto pronto all'uso.

*The product is ready to use.*

**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.

*For all categories of consumers except people for whom an allergy to one of the compounds present in the product is ascertained.*

**INFORMAZIONI AGGIUNTIVE / FURTHER INFORMATION**

TMC / Shelf-Life: 12 mesi / 12 months
Origine del grano / Origin of wheat: UE - non UE

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

Sacco carta/Paper bag: 10Kg 25Kg
Sacco 10kg: 10 sacchi per strato - 10 strati. Peso totale: 10ql Bag 10Kg: 10 bags per layer - 10 layers. Total weight: 10ql
Sacco 25kg: 4 sacchi per strato - 10 strati. Peso totale: 10ql Bag 25kg: 4 bags per layer - 10 layers. Total weight: 10ql

Codice EAN / EAN code: 8008458100152 (10 Kg) Codice EAN / EAN code: 8008458065000 (25 Kg)
----------------------------------------------------------------------------------------------