

# Farina di Grano Tenero **PIZZA ORO**



## Valori Nutrizionali medi per 100 g

Energia	1421/335 (Kj / Kcal)	Proteine	13,6 g
Grassi	1 g	Fibre	4 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g	Sale	0 g
Carboidrati	65,9 g		
di cui zuccheri	2,0 g		

# Amoruso

MOLINI DAL 1958



## Farina di Grano Tenero PIZZA ORO

### Descrizione / Description

Prodotto ottenuto dalla macinazione e abburattamento di cariossidi sane e mature di grano tenero nazionale liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, conservato in opportune condizioni. Tale farina è ideale nelle pizzerie per lievitazione lunga (48/72 ore). La procedura di lavorazione dovrà essere in linea con i principi stabiliti dal Reg.CE 852/04 relativo all'HACCP e successive modifiche.

*Soft wheat flour which as been milled and sifted to remove foreign substances and impurities. For Human consumption in accordance with local regulations. Suitable for a long leavening time (18 / 24 hours). Soft domestic and foreign selected.*

### Confezionamento

Il prodotto deve essere consegnato in sacco carta da 1 Kg con Stampate le indicazioni del tipo di farina, del lotto, della data di scadenza e relativi valori nutrizionali.

### Shelf Lif

180 giorni dalla data di macinazione impressa sulla confezione o su cartelline apposto sulle cisterne per prodotto in rinfusa.  
*180 days from the date printed on the package or on grinding folders affixed on tanks produced in bulk.*

### Proprietà Chimico Fisiche / Phisichal and chemical properties / Caracteristicas Físico-Químicas / Proprietes Physico-Chimiques

Determinazioni	Unità di Misura	Valore	Toll. (-)	Toll. (+)
Umidità / Moisture / Humedad / Umidité	%	15,0	0,50	0,50
Ceneri / Ash / Cenizas / Cendres	% / s.s.	0,5 (Tipo 00); 0,6 (Tipo 0)	0,05	0,05
Proteine / Protein / Proteinas / Protéines	% / s.s.	13,6	0,50	1,00
W	10 <sup>-4</sup> joule	400	30,00	30,00
P/L	mmH20/mm	0,55	0,05	0,15
Assorbimento / Absorption / Absorción / Absorption	%	57	2,00	2,00
Sviluppo / Development / Desarrollo / Développement	Minuti	7	1,00	2,00
Stabilità / Stability / Estabilidad / Stabilité	Minuti	15	1,00	1,00
Falling Number	Secondi	360	30,00	30,00



**Codice EAN**  
8011401000584



**Codice EAN**  
8011401000409