

PRODUCTO	Farina Pizza-Trad.Napoletana"o" 220 W/KG sacco 25k
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO

Descripción del producto	Harina con excelentes características de trabajabilidad desarrollada en base a los comentarios de los maestros fabricantes de pizza. Indicada para masas de levadura corta, es una harina tipo 00 que permite obtener una pizza de borde bajo pero bien desarrollado, según la antigua tradición napolitana. Además, es el producto ideal para obtener la clásica pizza napolitana en "rueda de carro". La masa necesita subir entre 4 y 24 horas, considerando una temperatura de unos 25 ° C. El pico de maduración se alcanza a las 8 horas.
Artículo	PIZ03
Ingredientes	Harina de TRIGO blando. Puede contener trazas de soja.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
Recuento total de bacterias	ufc/g	<100000	Humedad	%	13,5 - 15,5
Coliformes totales	ufc/g	<500			
Salmonella	0	ausencia			
Mohos	ufc/g	<1000			
Levaduras	ufc/g	<1000			
Listeria monocytogenes	0	ausencia			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Característico.
Sabor: Característico.
Textura: Característico.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor energético	kJ	1501
	kcal	354
Grasas	g	2,0
de las cuales ácidos grasos saturados	g	0,4
Hidratos de carbono	g	73
de los cuales azúcares	g	0,4
Proteínas	g	10
Sal	g	0,004

GMO

Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados	X	Si		No
2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos		Si	X	No
3.- Huevos y productos a base de huevo		Si	X	No
4.- Pescado y productos a base de pescado		Si	X	No
5.- Cacahuets y productos a base de cacahuets		Si	X	No
6.- Soja y productos a base de soja	Trazas	Si		No
7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		Si		No
8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alfóncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados		Si	X	No
9.- Apio y productos derivados		Si	X	No
10.- Mostaza y productos derivados		Si	X	No
11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		Si	X	No
12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total		Si	X	No
13.- Altramuces y productos a base de altramuces		Si	X	No
14.- Moluscos y productos a base de moluscos		Si	X	No

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO	
Población de destino	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación	Mantener en un lugar fresco y seco alejado de fuentes de calor (máx. 25°C - 60% UR). Se sugiere retirar el film estirable de lo posible para una mejor conservación. La vida útil es válida sólo si se cumplen estas condiciones.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para su consumo.
Posible uso incorrecto	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.
Condiciones especiales	Producto envasado al vacío.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	365 días
Unidades por caja	1
Código EAN 13	8008458063006
Código EAN 14	8030759000008
Cajas por palet	40
Unidades por palet	4
Peso neto unidad	25kg
Peso bruto unidad	25kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN
Via dell'industria, 58 Bellizzi (SA) ITALIA



Fecha: 19/12/2024 Revisión: 2	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.
----------------------------------	---