



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                      |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>PRODUCTO: Farina per Pizza Pulcinella 260 WKG sacco 25kg</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Revisión:</b> 06/08/2020          |
|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Fecha:</b> 10/01/2019             |
| <b>Dirección de producción</b>                                  | Via dell'industria, 58 Bellizzi (SA) ITALIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                      |
| <b>INGREDIENTES:</b>                                            | Harina                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>REF SPIGA:</b><br><b>PIZ01</b>    |
| <b>DESCRIPCIÓN PRODUCTO:</b>                                    | Harina con excelentes características de trabajabilidad desarrollada en base a los comentarios de los maestros fabricantes de pizza. Ideal para la preparación de masas de levadura media / corta, es una harina tipo "0" de fuerza media que permite obtener un producto final con un borde de panal medio y un fuerte aroma y sabor. La masa debe subir entre 6 y 36 horas a una temperatura de aproximadamente 25 ° C. El pico de madurez se alcanza a las 12 horas. | <b>Proveedor</b><br><br><b>00069</b> |

### CONTAMINANTES QUIMICOS-BIOLOGICOS

|                    |                                                |
|--------------------|------------------------------------------------|
| Pesticidas         | Dentro de los límites de la ley                |
| Micotoxinas        | Dentro de los límites de la ley                |
| Metales pesados    | Dentro de los límites de la ley                |
| Alérgenos:         | Contiene gluten. Puede contener trozos de soya |
| Prueba de suciedad | Max 25 fragmentos de insectos/50g              |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| Propiedad        | U.M   | Valore  |
|------------------|-------|---------|
| CBT - TBC        | UFC/g | 100000  |
| Coliforms        | UFC/g | 500     |
| Listeria         | UFC/g | ausente |
| Bacillus Cereus  | UFC/g | 100     |
| Salmonella       | UFC/g | ausente |
| Muffe - Mould    | UFC/g | 1000    |
| Lieviti - Yeasts | UFC/g | 1000    |

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

### RHEOLOGICAL PARAMETERS

| Parámetros       | U.M     | Normal |
|------------------|---------|--------|
| W                | J       | 260    |
| P/L              | -       | 0,65   |
| water absorption | %       | 56     |
| Stability        | minutes | 8      |

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

| Parámetros                 | U.M         | Normal |
|----------------------------|-------------|--------|
| Umidità-Moisture           | %           | 14,5   |
| Ceneri-Ash                 | % ss - % dm | 0,65   |
| Proteine-Protein (Nx5,70)  | % ss - % dm | 13     |
| Glutine secco - Dry gluten | % ss - % dm | 11,5   |

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

|                         |      |       |
|-------------------------|------|-------|
| Valor calórico          | kJ   | 1501  |
|                         | kcal | 354   |
| Proteínas               | g    | 11    |
| Grasas                  | g    | 2     |
| de las cuales saturadas | g    | 0,4   |
| Sal                     | g    | 0,004 |
| Carbohidratos           | g    | 72    |
| de los cuales azúcares  | g    | 0,4   |

### DATOS EN EL PRODUCTO

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION FACTS                 |                    |     |
|-------------------------------------------------------------|--------------------|-----|
| "PULCINELLA" farina per pizza / flour for pizza             |                    |     |
| (valori medi per 100g) / (average values for 100 g as sold) |                    |     |
| Energia / Energy                                            | 1501 kJ - 354 Kcal | 17% |
| Grassi / Fat                                                | 2,0 g              | 3%  |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates             | 0,4 g              | 2%  |
| Carboidrati / Carbohydrate                                  | 72,0 g             | 29% |
| di cui zuccheri / of which sugars                           | 0,4 g              | <1% |
| Fibre / Fibre                                               | 2,0 g              | -   |
| Proteine / Protein                                          | 11,0 g             | 22% |
| Sale / Salt                                                 | 0,004 g            | 0%  |

| DATOS LOGÍSTICOS       |                      |
|------------------------|----------------------|
| Vida útil del producto | 12 meses             |
| Código EAN 13          | 8008458064003        |
| Código EAN 14          | no tiene             |
| Medidas del producto   | 300x120x500 mm aprox |
| Medidas de la caja     | no tiene             |
| Unidades por palet     | 40                   |
| Unidades por capa      | 4                    |
| Peso neto unidad       | 25 kg                |
| Peso bruto unidad      | 25 kg                |

|                                           |                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Población de destino:                     | Consumidor final en general                                                                                                                                                  |
| Condiciones de conservación y transporte: | Mantener en frío entre 2°C y 8°C                                                                                                                                             |
| 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. |

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

**¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?**

|                                                                              |                                        |                                        |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|
| 1.- Leche o derivados                                                        | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 2.- Huevos o derivados                                                       | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 3.- Cereales con gluten o derivados. Si es que Sí, especifica:               | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Trigo                                                                        | <input checked="" type="checkbox"/> Si | <input type="checkbox"/> No            |
| Centeno                                                                      | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Kamut                                                                        | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Avena                                                                        | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Cebada                                                                       | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Espelta                                                                      | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 4.- Crustáceos o derivados                                                   | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 5.- Pescado o derivados                                                      | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 6.- Cacahuetses o derivados                                                  | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 7.- Soja o derivados                                                         | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:                      | <input checked="" type="checkbox"/> Si | <input type="checkbox"/> No            |
| Almendras                                                                    | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Avellana                                                                     | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Nuez                                                                         | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Anacardo                                                                     | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Nuez Pecana                                                                  | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Nuez de Brasil                                                               | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Pistacho                                                                     | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Nuez de macadamia                                                            | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 9.- Apio o derivados                                                         | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 10.- Mostaza o derivados                                                     | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 11.- Semillas de sésamo o derivados                                          | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 12.- Lupino o derivados                                                      | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 13.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 14.- Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o derivados.            | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |

**IRRADIADOS**

|                                             |                             |                                        |
|---------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------|
| Alguno de los ingredientes se han irradiado | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| En caso afirmativo, especificar             |                             |                                        |

**¿Este producto contiene alguno de los siguientes aditivos? (Directamente o a través de un ingrediente)**

|                                |                             |                                        |
|--------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------|
| 1.- Aditivos                   | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 2.- Colorantes (E100-E180)     | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 3.- Conservantes               | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 4.- Colorantes Azo             | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 5.- Colorantes artificiales    | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 6.- Conservantes (E200-E297)   | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 7.- Aromas                     | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 8.- Aromas artificiales        | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 9.- Edulcorantes artificiales  | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 10.- Aspartamo (E951)          | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 11.- Benzoatos (E210-E213)     | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 12.- BHA / BHT (E320) / (E231) | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 13.- Glutamato                 | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 14.- Levadura (añadido)        | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 15.- Maíz o derivados del maíz | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No |

**Este producto es adecuado para:**

|                       |                                        |                                        |
|-----------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|
| Veganos               | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Celíacos (sin gluten) | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Vegetariano lácteo    | <input checked="" type="checkbox"/> Si | <input type="checkbox"/> No            |

**GMO**

|                        |                                        |                             |
|------------------------|----------------------------------------|-----------------------------|
| Es el producto non-GMO | <input checked="" type="checkbox"/> Si | <input type="checkbox"/> No |
|------------------------|----------------------------------------|-----------------------------|

**Se puede producir como:**

|              |                             |                                        |
|--------------|-----------------------------|----------------------------------------|
| Kosher       | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Super Kosher | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Halal        | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No |

**Frutos secos**

|                                                                                |                             |                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------|
| ¿Se han añadido frutos secos/semillas de sesamo?                               | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| ¿Los frutos secos y/o semillas de sesamo van por la misma línea de producción? | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| ¿Hay frutos secos/semillas de sesamo en la misma planta?                       | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No |

En caso afirmativo en cualquiera de los anteriores, definir adicionalmente como sigue  
> Tipo de nuez o semilla de sesamo