



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Farina per Pizza Trad. Napoletana 220 WKG		Revisión: 06/08/2020
		Fecha: 10/01/2019
Dirección de producción	Via dell'industria, 58 Bellizzi (SA) ITALIA	
INGREDIENTES:	Harina	REF SPIGA: PIZ03
DESCRIPCIÓN 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.		Proveedor 00069

CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS

Parámetros	Valor
Pesticidas	Dentro de lo que ordena la ley
Micotoxinas	Dentro de lo que ordena la ley
Metales pesados	Dentro de lo que ordena la ley
Alergenos	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
Listeria	UFC/g	Ausente
Coliformes	UFC/g	500
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	220
P/L	-	0,65
water absorption	%	54
Stability	minutes	5

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

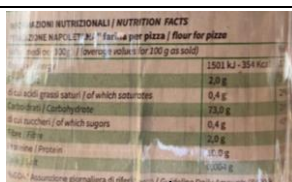
Parámetros	U.M	Normal
Umidità-Moisture	%	14,5
Ceneri-Ash	% ss - % dm	0,55
Proteine-Protein (Nx5,70)	% ss - % dm	12
Glutine secco - Dry gluten	% ss - % dm	10,5

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	10
Grasas	g	2
de las cuales saturadas	g	0,4
Sal	g	0,004
Carbohidratos	g	73
de los cuales azúcares	g	0,4

DATOS EN EL PRODUCTO



NUTRIZIONE NUTRITIONAL / NUTRITION FACTS	
FARINA NAPIOLITANA 00 - Flour for pizza / Flour for pizza	
per 100 g	per 100 g
Energia / Energy	1501 kJ - 354 kcal
Proteine / Protein	10 g
Grassi / Fat	2 g
di cui saturati / of which saturates	0,4 g
Carboidrati / Carbohydrates	73 g
di cui zuccheri / of which sugars	0,4 g
Sale / Salt	0,004 g

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	12 meses
Código EAN 13	8008458063006
Código EAN 14	8030759000008
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

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Leche o derivados

☐

Si

☒

No

2.- Huevos o derivados

☐

Si

☒

No

3.- Cereales con gluten o derivados. Si es que Sí, especifica:

☐

Si

☒

No

Trigo

☒

Si

☐

No

Centeno

☐

Si

☒

No

Kamut

☐

Si

☒

No

Avena

☐

Si

☒

No

Cebada

☐

Si

☒

No

Espelta

☐

Si

☒

No

4.- Crustáceos o derivados

☐

Si

☒

No

5.- Pescado o derivados

☐

Si

☒

No

6.- Cacahuetes o derivados

☐

Si

☒

No

7.- Soja o derivados

☒

Si

☐

No

8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:

☐

Si

☒

No

Almendras

☐

Si

☒

No

Avellana

☐

Si

☒

No

Nuez

☐

Si

☒

No

Anacardo

☐

Si

☒

No

Nuez Pecana

☐

Si

☒

No

Nuez de Brasil

☐

Si

☒

No

Pistacho

☐

Si

☒

No

Nuez de macadamia

☐

Si

☒

No

9.- Apio o derivados

☐

Si

☒

No

10.- Mostaza o derivados

☐

Si

☒

No

11.- Semillas de sésamo o derivados

☐

Si

☒

No

12.- Lupino o derivados

☐

Si

☒

No

13.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o

☐

Si

☒

No

14.- Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o derivados.

☐

Si

☒

No

IRRADIADOS

Alguno de los ingredientes se han irradiado

☐

Si

☒

No

En caso afirmativo, especificar

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

1.- Aditivos

☐

Si

☒

No

2.- Colorantes (E100-E180)

☐

Si

☒

No

3.- Conservantes

☐

Si

☒

No

4.- Colorantes Azo

☐

Si

☒

No

5.- Colorantes artificiales

☐

Si

☒

No

6.- Conservantes (E200-E297)

☐

Si

☒

No

7.- Aromas

☐

Si

☒

No

8.- Aromas artificiales

☐

Si

☒

No

9.- Edulcorantes artificiales

☐

Si

☒

No

10.- Aspartamo (E951)

☐

Si

☒

No

11.- Benzoatos (E210-E213)

☐

Si

☒

No

12.- BHA / BHT (E320) / (E231)

☐

Si

☒

No

13.- Glutamato

☐

Si

☒

No

14.- Levadura (añadido)

☐

Si

☒

No

15.- Maíz o derivados del maíz

☐

Si

☒

No

Este producto es adecuado para:

Veganos

☐

Si

☒

No

Celiacos (sin gluten)

☐

Si

☒

No

Vegetariano lácteo

☒

Si

☐

No

GMO

Es el producto non-GMO

☒

Si

☐

No

Se puede producir como:

Kosher

☐

Si

☒

No

Super Kosher

☐

Si

☒

No

Halal

☐

Si

☒

No

Frutos secos

¿Se han añadido frutos secos/semillas de sesamo?

☐

Si

☒

No

¿Los frutos secos y/o semillas de sésamo van por la misma línea de producción?

☐

Si

☒

No

¿Hay frutos secos/semillas de sesamo en la misma planta?

☐

Si

☒

No

En caso afirmativo en cualquiera de los anteriores, definir adicionalmente como sigue

>Tipo de nuez o semilla de sésamo

Página 2