



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Farina Platinum Pizzuti Tipo "0" W310 1x 25kg		Revisión: _____
Dirección de producción Via dell'industria, 58 Bellizzi (SA) ITALIA		Fecha: 20/05/2021
INGREDIENTES: Harina		REF SPIGA: PIZ26
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Es una harina tipo “0” ideal con masas de levadura media / larga. La pizza después de la cocción tendrá una corteza dorada, un aroma delicioso y un excelente desarrollo de la corteza. La masa necesita fermentar entre 16 y 48 horas, considerando una temperatura de aprox. 25 ° C.El pico de maduración se alcanza a las 24 horas.		Preveedor 00069

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetros	U.M	Normal
Humedad	%	15,5
Cenizas	%	0,65
Gluten	% s.s.(+/-1)	13,5
Proteínas	% s.s. Min	13
W	(+/- 30)	310
P/L	(+/- 0,15)	0,65
Absorción de agua	% min	56
Estabilidad	min	12
Falling number	sec. Min	300

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	13
Grasas	g	2
de las cuales saturadas	g	0,4
Sal	g	0,004
Carbohidratos	g	70
de los cuales azúcares	g	0,4
Fibra	g	2

DATOS EN EL PRODUCTO

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	8 meses
Código EAN 13	8008458100237
Código EAN 14	-
Medidas del producto	300x120x500 aprox.
Medidas de la caja	no tiene
Unidades por palet	36
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 un lugar fresco alejados de fuentes de calor
Sistema para identificar el producto:	Por Lotes
Modo de empleo:	Producto para su consumo

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	☐ 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.- Cacahuets 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,		

¿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
Celíacos (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		

Página 2