



<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>FT 1.1</b>
<b>FARINE PZ3</b>	Dec- 20
	Page 1/1

### PRESENTATION DU PRODUIT

**DESCRIPTION :** Farine de blé tendre de type « 00 », PZ3

**INGREDIENTS :** Farine de blé tendre de type « 00 »

**POIDS :** 5 kg

**OGM et IONISATION :** non

**CONSERVATION :**

La farine est produite pour une conservation minimum de 12 mois.

Il est conseillé de la conserver dans un endroit frais et sec. Produit sujet à une réduction naturelle de son poids

**UTILISATION :**

Cette farine a été étudiée pour obtenir de meilleurs résultats dans la préparation des pizzas traditionnelles à temps moyen de levage (de 6 à 10 heures) - durée variable en fonction de la température de la pâte et de la quantité de levure utilisée.

**ALLERGENES : GLUTEN**

**Peut contenir des traces de soja.**

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Aspect :** Poudre impalpable lisse ou légèrement granuleuse, fluide au toucher

**Couleur :** Blanche, homogène, sans particules foncées, rougeâtres, jaunes et exempte de colorations et de tonalités étrangères.

**Odeur :** Agréable, typique à peine perceptible, sans odeur de moisi, de rance et sans autre odeur étrangère.

**Saveur :** Typique

### INFORMATIONS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

<b>VALEUR ENERGETIQUE (KJ / Kcal)</b>	1458 / 344
<b>LIPIDES (g)</b>	1,1
<b>dont AGS (g)</b>	0,4
<b>GLUCIDES (g)</b>	69,5
<b>dont sucres (g)</b>	1,3
<b>FIBRES (g)</b>	1,9
<b>PROTEINES (g)</b>	13
<b>SEL m(g)</b>	0,01

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>Charge bactérienne totale</b>	< 50 000 /g
<b>Coliformes totaux</b>	<100 /g
<b>Moisissures et Levures</b>	<2 000 /g
<b>Salmonelles</b>	Absentes /g

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

#### Caractéristiques technologiques

<b>Protéines</b>	> 12,50% m.s.
<b>Cendres</b>	< 0,55 % m.s.
<b>Gluten</b>	12,00-13,00 % m.s.
<b>Humidité</b>	15,50 % max
<b>pH</b>	5,80-6,40
<b>Temps de chute</b>	> 250 sec.
<b>W</b>	280-310
<b>P/L</b>	0,45-0,65
<b>Absorption au Farinographe (500 UB)</b>	min. 56,00 %
<b>Stabilité au Farinographe</b>	> 10 minutes
<b>Antiparasitaires</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Mycotoxines</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Métaux lourds</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
	<b>Filth Test</b>
<b>Fragments totaux</b>	< 25/50g