

Paramètres registre des fournisseurs qualifiés de la Vera Pizza Napoletana

FARINE 00

Force	250-320
P/L	0,5-0,6
Pourcentage de protéines	11,5% - 13,5%
Pourcentage de gluten sec	9,5% - 11,5%
Indication technique de mouture	OUI
Falling Number FN	250<FN<400
Absorption :	55 – 60
Stabilité :	4' – 12'
Value index – Chute E10:	max 60

FARINE 0

Force	250-320
P/L	0,5-0,7
Pourcentage de protéines	11,5% - 13,5%
Pourcentage de gluten sec	9,5% - 11,5%
Indication technique de mouture	OUI
Falling Number FN	250<FN<400
Absorption:	55 – 60
Stabilité :	8' – 12'
Value index – Chute E10:	max 60

LAITAGES DE BUFFLONNE À PIZZA

Indication zone de provenance de la Mozzarella	OUI
Identification de l'espèce	OUI
Teneur en eau	Comprise entre 52% et 60%
Matière grasse sur l'extrait sec (selon la Réglementation AOP)	pas inférieur à 52% sur le sec
Emballage hermétique	OUI

LAITAGES DE VACHE À PIZZA

Indication zone de provenance du lait	OUI
Identification de l'espèce	OUI
Teneur en eau	Comprise entre 50% et 55%
Matière grasse sur l'extrait sec	pas inférieur à 52% sur le sec
Emballage hermétique	OUI

HUILE

Acidité	0,50%
Peroxydes	max 10 mEqO2/kg huile
Indication variété des olives	OUI
Indication zone de provenance	OUI

TOMATE

Extrait sec	supérieur à 6%
Acide lactique	absent
Indication zone de provenance	OUI
Tomate pelées longues type S.Marzano	OUI
Couleur odeur et goût	caractéristiques de la tomate saine et mûre
Poids du produit égoutté	pas inférieur à 60% du poids net
Index analytique	>15

Direction : 081 2539143 – Fax : 081 2539380 e-mail : agraria@unina.it

Direction administrative : 081 2539336 fax 081 2539380 e-mail : aministrazione.agraria@unina.it

TVA 00876220633

La responsable de la Convention