



Parametri albo fornitori qualificati della Vera Pizza Napoletana

FARINA 00

Forza	250-320
P/L	0,5-0,6
Percentuale di proteine	11,5% - 13,5%
Percentuale di glutine secco	9,5% - 11,5%
Indicazione tecnica di molitura	SI
Falling Number FN	250<FN<400
Assorbimento:	55 – 60
Stabilità:	4' – 12'
Value index - Caduta E10:	max 60

FARINA 0

Forza	250-320
P/L	0,5-0,7
Percentuale di proteine	11,5% - 13,5%
Percentuale di glutine secco	9,5% - 11,5%
Indicazione tecnica di molitura	SI
Falling Number FN	250<FN<400
Assorbimento:	55 – 60
Stabilità:	8' – 14'
Value index - Caduta E10:	max 60

LATTICINI BUFALA PER PIZZA

Indicazione zona di provenienza della Mozzarella	SI
Identità della specie	SI
Contenuto di acqua	Compreso tra 52% e 60%
Grasso sul residuo secco (secondo Disciplinare DOP)	non inferiore a 52% sul secco
Confezione ermetica	SI

LATTICINI VACCA PER PIZZA

Indicazione zona di provenienza latte	SI
Identità della specie	SI
Contenuto di acqua	Compreso tra 50% e 55%
Grasso sul secco	Superiore a 44%
Confezione ermetica	SI

OLIO

Acidità	0,50%
Perossidi	max 10 mEqO2/kg olio
Indicazione varietà di olive	SI
Indicazione zona di provenienza	SI



POMODORO

Residuo secco	maggiore del 6%
Acido lattico	assente
Indicazione zona di provenienza	SI
Pelati pomodori allungati tipo S.Marzano	SI
Colore odore e sapore	caratteristici del pomodoro sano e maturo
Peso del prodotto sgocciolato	non inferiore al 60% del peso netto
Indice analitico	>15

Il Responsabile della Convenzione

Prof Paola Vitaglione