

## INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Denominazione legale o di vendita:

Speciale miscela di ingredienti predosati, comprensiva di lievito e sale adatta alla produzione di pizza e focacce

Descrizione prodotto:

Richiede l'aggiunta della sola acqua e di una lievitazione diretta.

I grani scelti e l'insieme degli ingredienti opportunamente dosati favoriscono la forza e l'elasticità dell'impasto per un risultato soffice al cuore e croccante all'esterno.

Prodotto in:

ITALIA

Codice EAN:

8 021274 003025

Formato:

2 Kg

Codice tariffa doganale:

1901 2000

## LISTA INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **GRANO** tenero tipo 0, sale, destrosio, farina di **GRANO** tenero essiccata, lievito disattivato, farina di **GRANO** tenero maltato, enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi), agenti di trattamento della farina: acido ascorbico

Può contenere tracce di: **soia, uova, latte, semi di sesamo, lupini**



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### PANFOCACCIA - Miscela per pizza e focaccia

M.01.P7.2  
Codice: SEMILAVORATO PANFOCACCIA 2 KG ALTA  
CUCINA  
Rev. 4 del 20/09/2021  
pag. 2 di 4

## MODALITA' D'IMPIEGO

### Ricetta d'impiego:

Panfocaccia	g 1000
Acqua	g 570
Lievito di Birra	g 30
Olio	g 30

### Modalità operative:

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere una massa elastica ed omogenea.  
Spezzare nel peso desiderato e formare a pagnotta. Fare lievitare direttamente nelle teglie da cottura (leggermente unte) in ambiente tiepido e umido per 45 minuti.  
Stendere in maniera omogenea. Condire con eventuale polpa di pomodoro o con un'emulsione di acqua e olio. Fare lievitare per ancora 45 minuti.  
Cuocere a circa 250°C e aggiungere eventuale mozzarella a metà cottura

### Un utilizzo in più

Oltre che per focaccia e pizza, è indicata per la preparazione di pani morbidi e può essere utilizzata da sola in purezza o mescolata alle altre farine Agugiaro&Figna Grano Franto, PanMuesli, Semina per varianti di tutto gusto e aspetto.

## CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	%	15,5	Max

## TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1413	Chilojoule
Energia Kcalorie	333	Chilocalorie
Grassi	1.0	Grammi
Acidi grassi saturi	0.1	Grammi
Carboidrati	67	Grammi
di cui zuccheri	2.6	Grammi
Fibre	2.6	Grammi
Proteine	13	Grammi
Sale	1.5	Grammi

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

### Conservazione:

Il prodotto deve essere conservato: in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale e la data di utilizzo riportata sulla confezione.

### Termine minimo di conservazione:

12 mesi

### Condizioni particolari di stoccaggio:

Per il prodotto consegnato in bancali: si raccomanda di rimuovere il cellophane di rivestimento protettivo prima di immagazzinare il bancale, per evitare la formazione di muffe.

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA  
Strada dei Notari, 25/27, 43044, Collecchio ( PR )

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell' Azienda.

## MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

**Confezione:** Imballi idonei al contatto con gli alimenti

## CONDIZIONI DI TRASPORTO

**Trasporto:** Il trasporto è da effettuarsi tramite mezzo pulito, non refrigerato, integro, inodore, senza ruggine, muffa e umidità, idoneo al trasporto di sfarinati per l'alimentazione umana.

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Carica batterica mesofila aerobia totale	u.f.c.	200000	max	in 1 g
Muffe	u.f.c.	5000	max	in 1 g
Lieviti	u.f.c.	5000	max	in 1 g
Enterobatteri totali	u.f.c.	5000	max	in 1 g
E.Coli	u.f.c.	10	max	in 1 g
Salmonella	u.f.c.	Assente		in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi	u.f.c.	25	max	in 1 g

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Cd	ppb	100	max	Limite di legge
Pb	ppb	200	max	Limite di legge
Aflatossine totali	ppb	4	max	Limite di legge
Aflatossina B1	ppb	2	max	Limite di legge
Deossinivalenolo (DON)	ppb	750	max	Limite di legge
Zearalenone	ppb	75	max	Limite di legge
Ocratossina A	ppb	3	max	Limite di legge
Residui di fitofarmaci				Limite di legge

## CARATTERISTICHE PARTICELLARI

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Corpi estranei metallici e non metallici		Assenti		

## CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Insetti e acari (vivi e/o morti)		Assenti		
Frammenti di insetti	n°	25	max	in 50g
Roditori, volatili e altri animali		Assenti		
Peli di roditori	n°	Assenti		in 50g

## ALLERGENI

Allergene	Stato	Origine
Cereali contenenti glutine	Presente	Grano (P)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	
Uova e prodotti a base di uova	Possibile contaminante	
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	
Soia e prodotti a base di soia	Possibile contaminante	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Possibile contaminante	
Frutta a guscio	Assente	
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Possibile contaminante	
Anidride solforosa e solfiti	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Possibile contaminante	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	
Senape e prodotti a base di senape	Assente	

Rif. Legge: REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

## DISPOSIZIONI DI LEGGE

**HACCP:** In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.  
**Tracciabilità:** In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i.  
**OGM:** In ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto:

- Non è OGM
- Non deriva da OGM
- Non contiene materiale derivato da OGM

**Radiazioni ionizzanti:** Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti  
**Imballaggi:** Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio delle merci di nostra produzione e commercializzazione rispettano i requisiti della normativa Europea vigente (Reg (CE) 2023/2006 e Reg. (CE) 1935/2004) e sono quindi adatti ad entrare in contatto con merce alimentare

**Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati:** il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati

**Additivi ed enzimi alimentari:** In ottemperanza al Reg. (CE) n° 1332/2008 e n° 1333/2008

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative Italiane ed Europee vigenti in materia

Firma di approvazione:

**Stefano Mattioli - RGQ**

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA  
 Strada dei Notari, 25/27 , 43044 , Collecchio ( PR )

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell' Azienda.