

INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Denominazione legale o di vendita:

Descrizione prodotto:

Prodotto in:

Codice EAN:

Formato:

Codice tariffa doganale:

LA PASSIONE PER LA PIZZA

MISCELA SPECIALE PER LA PRODUZIONE DI PASTA DI PIZZA AI CEREALI

Non solo grano, il nuovo mix per pizza ai cereali con tutte le proprietà nutritive di frumento, orzo, avena, farro, segale, mais, racchiusi in un unico mix per una nuova fragranza.

Semilavorato particolarmente adatto alla produzione di pizza classica (palline da circa 210 g per pizze di diametro 32 cm) di consistenza croccante, dal sapore ricco ed intenso e con aroma tipico dei prodotti arricchiti con farine di cereali.

ITALIA

8 021274 031004

10 kg

19012000

LISTA INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **GRANO** tenero tipo 00, farine di cereali 11,5% (farina di fiocchi di **ORZO** decorticato, farina di fiocchi di **AVENA** integrale, farina di **FARRO** integrale, farina di **SEGALE**, farina di mais), estruso di mais frantumato (farina di mais 99%, sale), lievito madre essiccato di **FRUMENTO**, farina di **GRANO** tenero maltato

Può contenere tracce di: **soia, uova, latte, frutta a guscio (mandorle, nocciole), semi di sesamo, lupini**

MODALITA' D'IMPIEGO

Ricetta d'impiego:

	ACQUA g	LIEVITO Istante Le 5 Stagioni g circa	MIXPIZZA NON SOLO GRANO g circa	SALE MARINO FINO g	OLIO EX/V g
lievitazione min. 36 ore da +2 °C a +4 °C	1190	5	2000	48	30
lievitazione min. 36 ore da +2 °C a +4 °C	1000	4	1680	40	25

Modalità operative:

- **calcolare** e quindi **pesare** tutti gli ingredienti secondo tabella;
 - **sciogliere** il lievito direttamente nell'acqua all'interno dell'impastatrice;
 - la T° dell'acqua va calcolata secondo la formula:
 $T^{\circ} \text{Acqua} = 58 - (T^{\circ} \text{Farina} \times 2)$
 - **aggiungere** circa il 50% della farina (a pioggia solo per lunghe lievitazioni) e far **amalgamare** in 1° velocità per circa 8 minuti;
 - **aggiungere** tutto il sale (preferibilmente marino fino);
 - **aggiungere** progressivamente la farina restante e lasciare amalgamare;
 - **aggiungere** l'olio;
 - appena l'impasto apparirà amalgamato e "liscio", **fermare** l'impastatrice, **togliere** l'impasto dalla macchina e **porlo** a riposo;
- Tempo totale d'impasto 16-18 minuti T° d'impasto 23-24 gradi
- **far riposare** l'intera massa di pasta fino alla crescita del 40% del volume iniziale (non meno di 50 minuti);
 - **realizzare** le porzioni di pasta del peso desiderato e trasformarle in **pagnottine**, che si dovranno immediatamente **riporre** nelle apposite cassette in PVC alimentare non dimenticando che, durante la lievitazione, il volume di queste ultime raddoppierà;
 - le cassette perfettamente sovrapposte devono **riposare** a T° ambiente per il tempo sufficiente a far **iniziare la crescita** di volume delle palline;
 - **riporre** i contenitori nel frigorifero ad una T° di 2-3° C avendo l'accortezza di **controllare** la perfetta chiusura degli stessi.
 - **dopo circa 30 ore** si avranno nel frigorifero delle palline perfettamente lievitate; solo in questo caso saranno utilizzabili anche a temperatura di refrigerazione senza la necessità di ulteriori riposi a temperatura ambiente.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	%	15.5	Max

TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1438	Chilojoule
Energia Kcalorie	339	Chilocalorie
Grassi	1.1	Grammi
Acidi grassi saturi	0.2	Grammi
Carboidrati	68	Grammi
di cui zuccheri	1.5	Grammi
Fibre	3.1	Grammi
Proteine	13	Grammi
Sale	0.02	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.

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	Avena (P), Farro (P), Grano (P), Orzo (P), Segale (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	Possibile contaminante	Mandorle (CC), Nocchie (CC)
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 vegan:

Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale ed è adatto per l'alimentazione vegana

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