

INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Denominazione legale o di vendita:

LA PASSIONE PER LA PIZZA

SPECIALE MISCELA PER LA PRODUZIONE DI PASTA DI PIZZA AL TAGLIO

Descrizione prodotto:

E' una speciale miscela studiata per la produzione di pizza al taglio, particolarmente soffice e gustosa.

Prodotto in:

ITALIA

Codice EAN:

8 021274 013109

Formato:

10 kg

Codice tariffa doganale:

19012000

LISTA INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **GRANO** tenero tipo 0, farina di **SOIA**, 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: **uova, latte, semi di sesamo, lupini**

MODALITA' D'IMPIEGO

Ricetta d'impiego:

PIZZATEGLIA	Kg 1,000
Acqua	Kg 0,570
Lievito di Birra	Kg 0,030
(non aggiungere sale)	
TOTALE	Kg 1,600

Modalità operative:

- **impastare** gli ingredienti per circa 10 minuti (impastatrice a spirale);
- temperatura dell'impasto 24-27° C;
- **spezzare** l'impasto (per teglia 60x40) in pezzi da 1100 g a 1300 g a piacere;
- **riposo** pezzature 20 minuti circa;
- **spianare** i pezzi fino a ricoprire tutta la teglia;
- **farcire** con polpa di pomodoro 400 g circa;
- **lievitare** per 50 minuti circa;
- **cuocere** a 280° C (platea 70%; cielo 30%) per 10 minuti circa;
- **estrarre** dal forno la teglia e completare la farcitura con circa 400 g di mozzarella a taglio sottile;
- **rimettere** in forno altri 8 minuti per completare la cottura.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

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

TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1425	Chilojoule
Energia Kcalorie	336	Chilocalorie
Grassi	1.6	Grammi
Acidi grassi saturi	1.1	Grammi
Carboidrati	65	Grammi
di cui zuccheri	2.8	Grammi
Fibre	3	Grammi
Proteine	14	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.

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
Soia e prodotti a base di soia	Presente	
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	
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 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