

## INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



**Denominazione legale o di vendita:**

**Descrizione prodotto:**

**Prodotto in:**

**Codice EAN:**

**Formato:**

**Codice tariffa doganale:**

### **LA PASSIONE PER LA PIZZA**

SPECIALE MISCELA PER LA PRODUZIONE DI PASTA DI PIZZA AL TAGLIO

Pizzacrok è un preparato adatto per pizza al taglio che permette di ottenere un sapore particolarmente ricco ed una consistenza croccante e leggera

ITALIA

8 021274 032100

10 kg

1901 2000

## LISTA INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **GRANO** tenero tipo 00, farina di **GRANO** tenero integrale, farina di mais, patate disidratate in fiocchi (patate disidratate 99%, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: difosfato disodico, antiossidanti: palmitato di ascorbilo, spezie, conservanti: **METABISOFITO** di sodio, aroma naturale, correttori di acidità: acido citrico), sale, farina di **GRANO** tenero essiccata, lievito disattivato, destrosio, 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**

## MODALITA' D'IMPIEGO

### Ricetta d'impiego:

Pizzacrok	g	1000
Acqua (circa)	g	570 T°= 60 – (T° farina x 2)
Lievito di Birra (non aggiungere sale)	g	30-35 (lavorazione 3 ore a 26° C)
<b>TOTALE</b>	g	1600-1635

### Modalità operative:

- **impastare** gli ingredienti per circa 16 minuti (impastatrice a spirale);
- **temperatura dell'impasto** 25-27° C;
- **spezzare** subito l'impasto in pagnotte secondo le seguenti regole:
  - teglie misura 60 x 40 = pezzi rettangolari, con spessore di circa 3 cm e peso 1000 g
  - teglie tonde diametro 45 = palline leggermente appiattite, peso 680 g
- **prima lievitazione: riposo** pezzature 50 minuti circa a 27° C (da fare direttamente su teglia cospargendo la superficie della pasta e della teglia con un sottile strato di olio di oliva) fino a raggiungere un incremento di volume di 2 volte;
- **seconda lievitazione: stendere** le pagnotte sulle teglie usando le mani ed eventualmente aiutandosi con un mattarello, allargandole omogeneamente; dopo qualche minuto, rifinire, ancora con le mani, la stesura della pasta sulla teglia fino a coprirne l'intera superficie;
- **lievitare** per 45 minuti circa (27° C) in ambiente umido (se possibile circa 80% di umidità);
- **farcitura:** con un pennello distribuire sulla superficie un po' di olio e quindi una quantità di circa 250 g di polpa di pomodoro precedentemente condita;
- **precottura:** in forno a 270° C per circa 8 minuti (cielo 50/platea 90);  
la teglia raffreddata si può anche conservare a +3 °C dentro a bustoni in plastica e va utilizzata entro 3 giorni;
- **estrarre** dal forno la teglia e **completare** la farcitura con circa 400 g di mozzarella filettata per pizza;
- **cottura finale:** in forno a 280° C per circa 4 minuti (cielo 50/platea 90);

**cottura diretta:** circa 10 minuti a 280° C (cielo 40/platea 100) con mozzarella distribuita preventivamente.

Dopo la cottura, è buona abitudine riporre la pizza su di una superficie in grado di permettere una facile evaporazione dell'umidità in eccesso (ad esempio una teglia forata).

N.B.: la pizza deve raggiungere un colore bronzato in tutta la superficie e sulla parte a contatto con la teglia. Effettuate, quindi, le opportune regolazioni che il vostro modello di forno richiede per il raggiungimento della corretta cottura.

## CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	%	15.5	Max

## TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1395	Chilojoule
Energia Kcalorie	329	Chilocalorie
Grassi	1.2	Grammi
Acidi grassi saturi	0.2	Grammi
Carboidrati	67	Grammi
di cui zuccheri	2	Grammi
Fibre	3.7	Grammi
Proteine	11	Grammi
Sale	2.5	Grammi

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

<b>Conservazione:</b>	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.
<b>Termine minimo di conservazione:</b>	12 mesi
<b>Condizioni particolari di stoccaggio:</b>	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

<b>Confezione:</b>	Imballi idonei al contatto con gli alimenti
--------------------	---

## CONDIZIONI DI TRASPORTO

<b>Trasporto:</b>	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	Possibile contaminante	
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	Presente	
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

<b>HACCP:</b>	In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.
<b>Tracciabilità:</b>	In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i.
<b>OGM:</b>	In ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto: <ul style="list-style-type: none"><li>- Non è OGM</li><li>- Non deriva da OGM</li><li>- Non contiene materiale derivato da OGM</li></ul>

<b>Radiazioni ionizzanti:</b>	Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti
<b>Imballaggi:</b>	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
<b>Dichiarazione vegan:</b>	Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale ed è adatto per l'alimentazione vegana
<b>Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati:</b>	il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati
<b>Additivi ed enzimi alimentari:</b>	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**