

INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Denominazione legale o di vendita:

Descrizione prodotto:

Informazioni tecniche

Prodotto in:

Codice EAN:

Formato:

Codice tariffa doganale:

LA PASSIONE PER LA PIZZA

SPECIALE MISCELA PER PASTA DI PIZZA SENZA GLUTINE E SENZA LATTE

Prodotto ottenuto dalla miscela di vari ingredienti, certificati senza glutine, con il quale preparare una gustosa pizza **adatta ai consumatori celiaci, intolleranti al glutine.**

Il prodotto è indicato nelle diete in cui il glutine va escluso.

Contenuto in glutine: ≤ 20 ppm

ITALIA

8 021274 009010

1000 g

1901 2000

LISTA INGREDIENTI

Ingredienti: amido di mais, fecola di patate, fibre vegetali (psyllium, patata, pisello, riso, lino, inulina), sale, farine di legumi (piselli), zucchero, farina di miglio, addensanti: idrossipropilmetilcellulosa, farina di semi di guar; farina di semi di lino, farina di riso, agenti lievitanti: pirofosfato di sodio, bicarbonato di sodio; aromi naturali, destrosio.

MODALITA' D'IMPIEGO

Ricetta d'impiego:

Mix Gluten free	g 1000
Acqua	g 840
Olio extravergine d'oliva	g 50
Lievito fresco compresso (lievito di birra)	g da 15 a 30
TOTALE	g 1920 circa (8 pizze)

Modalità operative:

- Sciogliere il lievito di birra direttamente nell'acqua aiutandosi con un frustino.
- Aggiungere nello stesso contenitore l'olio extra vergine d'oliva
- Utilizzando una impastatrice planetaria inserire nella vasca il Mix, quindi avviare in prima velocità e in circa 15 secondi inserire i liquidi precedentemente preparati
- Aumentando progressivamente la velocità impastare tutto fino alla completa amalgama degli ingredienti (2 minuti circa) .
- Utilizzando uno raschietto in plastica leggermente unto dividere l'impasto in pezzi del peso desiderato

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.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

GLUTEN FREE - PREPARATO PER PIZZA SENZA GLUTINE

e quindi ,a distanza di circa un minuto, “lisciare” e dare una forma arrotondata alle porzioni.

- f) Stendere quindi le pagnotte sugli appositi tegolini monouso in alluminio precedentemente unti con un po' di olio d'oliva.
- g) Aggiungere la polpa di pomodoro.
- h) Far riposare le porzioni per circa 40 minuti ad una temperatura di 32 c° circa.
- i) Infornare ad una temperatura di 310 gradi circa per un tempo di circa 3 minuti (precottura).
- j) Aggiungere la mozzarella ed il resto della farcitura.
- k) Terminare la cottura .

NB. : Per la preparazione di basi precotte fermarsi al punto j

REGOLE D'ORO DA MEMORIZZARE

Il celiaco soffre di una **intolleranza alimentare**, necessita quindi di una **dieta rigorosamente priva di glutine**. Anche una minima quantità 20 mg. /Kg (20 ppm) di glutine infatti può provocare gravi reazioni.

Fate molta attenzione all'ambiente dove lavorate i prodotti dietetici, le farine senza glutine non devono venire a contatto con farine normali o alimenti comuni.

- 1) Attenzione a non spolverare o mescolare i prodotti senza glutine con farine normali anche in minima quantità.
- 2) Tutte le superfici tavoli ecc. e recipienti che usate devono essere pulitissimi. La stessa regola vale per utensili ed apparecchiature.
- 3) Assicuratevi che i componenti della farcitura non contengano glutine (nell'etichettatura, leggere bene l'elenco degli ingredienti, consultare il prontuario e nel dubbio non rischiare).
- 4) Attenzione ai grembiuli ed all'abbigliamento in genere: potrebbe essere veicolo di contaminazione.
- 5) Separate fisicamente tutti gli alimenti con glutine da quelli senza glutine, in particolare le farine della lavorazione gluten free da quella comune.
- 6) Non aggiungete alle nostra farina, (5 Stagioni gluten free) altre farine o ingredienti di dubbia provenienza.
- 7) Le pizze vanno cotte in **tegolini di alluminio**, per evitare contatti con la platea in quanto quest'ultima potrebbe essere inquinata da altre farine.

E' comunque indispensabile seguire uno specifico corso di formazione professionale “gluten free” allo scopo di non mettere a repentaglio la salute del cliente e la nostra credibilità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Descrizione	
Aspetto	Polvere bianca
Odore	Neutro
Sapore	Neutro

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza
aW		0.9	Max
PH		9	Max

TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1399	Chilojoule
Energia Kcalorie	329	Chilocalorie
Grassi totali	0	Grammi
Acidi grassi saturi	0	Grammi
Carboidrati	80	Grammi
di cui zuccheri	2.5	Grammi
Fibre	1.5	Grammi
Proteine	1.6	Grammi
Sale	3.3	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
Deossivalenolo (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	Assente	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	
Uova e prodotti a base di uova	Assente	
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	
Soia e prodotti a base di soia	Assente	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Assente	
Frutta a guscio	Assente	
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente	
Anidride solforosa e solfiti	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	
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