

Una croccantezza insuperabile sia nelle pizze sottili che in quelle di maggiore spessore. Una qualità superiore con particolare riguardo al volume, alla friabilità, al sapore-profumo e alla conservabilità.

#### **CARATTERISTICHE GENERALI**

Il frumento tenero "di forza" con la semola di grano duro, la pasta acida di frumento con la lecitina di soia insieme per una pizza ai massimi livelli nella Miscela Professionale PIZZA alla ROMANA. L'azione emulsionante della lecitina che migliora la consistenza della pasta, modificando le caratteristiche meccaniche degli impasti e le amilasi che rompono le macromolecole dell'amido formando molecole più piccole (principalmente destrine) garantiscono prodotti voluminosi con porosità fine e omogenea, di maggiore freschezza, più profumati e più digeribili. Da consumarsi previa cottura.

#### **INGREDIENTI:**

Farina di **GRANO** tenero tipo “00”, Semola di **GRANO** duro, Pasta acida essiccata (farina di **FRUMENTO**, farina di **FRUMENTO** maltato, starter microbici), **GLUTINE** di **FRUMENTO**, Emulsionanti: Lecitina di **SOIA**; Enzimi.

Può contenere tracce di **LATTE**, **SENAPE**, **SESAMO** e **LUPINO**.

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto:	Polvere impalpabile liscia o leggermente granulare, scorrevole al tatto.
Colore:	Bianco crema, omogeneo, esente da particelle di tonalità e colorazioni estranee.
Odore:	Gradevole, esente da odori di rancido e muffa.
Sapore:	Tipico.

#### **STANDARD CHIMICO-FISICI <sup>0</sup>:**

Umidità	Max 15,50 %
Glutine	14,50-16,00 % s.s.
Ceneri	0,50-0,65 % s.s.
pH	5,60-6,20
W	350-400
P/L	0,45-0,75
Falling Number	300-450 sec.
Assorbimento al Farinografo	55,00-65,00 %
Stabilità al Farinografo	> 130 mm

#### **STANDARD MICROBIOLOGICI <sup>0</sup>:**

Carica batterica totale	<500.000/gr
Coliformi totali	<500/gr
Muffe e lieviti	<5000/gr
Salmonelle	assenti/25 gr

#### **FILTH TEST <sup>0</sup>:**

Metodo acetone-trico	
G.U.18/8/94	frammenti totali <25/50 gr

#### **RESIDUI <sup>0</sup>:**

Sostanze antiparassitarie:	In accordo con le disposizioni di legge vigenti; tipi e quantitativi massimi tollerati non superano quelli previsti dal DM del 27/08/2004 e successive modifiche, e dal regolamento (CE) n. 396/2005 e successive modifiche.
Micotossine:	In accordo con le vigenti disposizioni di legge Reg CE N° 1881/2006 del 20/12/2006 e successive modifiche.
Metalli Pesanti	In accordo con le vigenti disposizioni di legge Reg CE N° 1881/2006 del 20/12/2006 e successive modifiche.

**VALORI NUTRIZIONALI:**

<b>Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto</b>	
Energia	1468kJ / 346kcal
Grassi	1,4 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	67 g
di cui zuccheri	1,3 g
Fibre	2,1 g
Proteine	15,3 g
Sale	0,01 g

**DICHIARAZIONE ALLERGENI:**

Allergene (ai sensi del Reg.UE n.1169/2011)	Presente come ingrediente	Assente	Contaminazione possibile
Cereali con glutine e derivati	X		
Uova e prodotti di uova e derivati		X	
Pesce e prodotti di pesce e derivati		X	
Crostacei e derivati		X	
Arachidi e derivati		X	
Soia e derivati	X		
Latte e derivati			X
Frutta a guscio e derivati		X	
Sedano e derivati		X	
Senape e derivati			X
Semi di sesamo e derivati			X
Anidride solforosa e solfiti		X	
Lupino e derivati			X
Molluschi e derivati		X	

**INFORMAZIONI SULLA PRESENZA DI OGM:**

Il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da ingredienti geneticamente modificati, in conformità alla vigente normativa dell'Unione Europea.

**IMBALLAGGIO**

Confezione in carta kraft per uso alimentare da kg 25, pallettizzato in 33 sacchetti su pedana (80x120) cm da kg 825.

Confezione in carta kraft da kg 5, pallettizzato in 160 sacchetti su pedana (80x120) cm da kg 800

**SHELF LIFE**

Non inferiore a dodici mesi (formato da kg25) e a quattordici mesi (formato da kg5), conservato al riparo dal calore e dall'umidità. Consumare comunque il prodotto entro due mesi dall'apertura della confezione. Prodotto soggetto a calo peso naturale.

<sup>0</sup> Vedi procedure di analisi contenute nel Manuale HACCP. I risultati delle analisi si riferiscono ai valori medi all'atto del confezionamento