

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 IMPASTI DI PIZZA ALLA "PALA"

Mix per la preparazione di impasti diretti ed indiretti di pizza in pala alla romana. In grado di presentare un ottimo sviluppo ed una bella alveolatura interna, mantenendo però croccantezza ed ottima masticabilità. Adatto ad ogni tipo di topping.

ITALIA

8 0 2 1 2 7 4 0 3 6 1 0 8

10 kg

19012000

LISTA INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **GRANO** tenero tipo 00, lievito madre essiccato di **FRUMENTO**, succo di acerola in polvere (acerola, maltodestrina), enzimi alimentari (amilasi, emicellulasi)

Può contenere tracce di: **soia, uova, latte, semi di sesamo**

MODALITA' D'IMPIEGO

Ricetta d'impiego:

Biga

Mix CIABATTA ALLA ROMANA	1500 g
Acqua	900 g
Lievito di birra 5 Stagioni	10 g

Modalità operative:

Impastamento (spirale) = 4-6 minuti in prima velocità
Porre in una bacinella chiusa e far riposare in frigorifero (+4°C) per 16-24 ore.

Ricetta d'impiego:

Rinfresco

Biga	Tutta la biga
Mix CIABATTA ALLA ROMANA	500 g
Lievito di birra 5 Stagioni	2.5 g
Acqua	640 g circa (dosandola lentamente)
Sale	40 g (a metà impastamento)
Olio extra vergine di oliva	40 g (verso fine impastamento)

Modalità operative:

Impastare 4 minuti prima velocità e 10 minuti seconda velocità (impastatrice a spirale).
Riposo in bacinella 40 minuti circa a temperatura ambiente.
Spezzare in porzioni da 500g (o a piacere).
Lievitazione per 4 ore circa a temperatura ambiente.
Precottura 290° su platea per 4- 6 minuti (dipende dal forno).
Abbattere e conservare in congelatore.
Al bisogno eseguire la cottura finale (con il topping desiderato) a 290°C per 5 minuti circa.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	%	15.5	Max

TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1439	Chilojoule
Energia Kcalorie	339	Chilocalorie
Grassi	0.9	Grammi
Acidi grassi saturi	0.1	Grammi
Carboidrati	69	Grammi
di cui zuccheri	1.5	Grammi
Fibre	2	Grammi
Proteine	13	Grammi
Sale	0	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	200	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	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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
MIX CIABATTA ROMANA

M.01.P7.2
Codice: SEMILAVORATO CIABATTA ROMANA 10 KG 5
STAGIONI
Rev. 4 del 17/01/2020
pag. 5 di 5

Firma di approvazione:

Stefano Mattioli - RGQ

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.