MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA PIZZA CORE AI CEREALI
EMISSIONE DEL 07/02/2022	MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 3 DEL 06/09/2019

Denominazione prodotto: *PIZZA CORE AI CEREALI*

CODICE ARTICOLO: 03055(25 Kg)

ESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato per pizza ottenuto da idonea miscelazione degli ingredienti di formula.
Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, semola rimacinata di grano duro, farina di sia integrale tostata, farina di mais, semi di sesamo, farina integrale di segale, semola di soia integrale tostata, fiocchi d'avena, semi di miglio decorticato, semi di lino, farina di germe di grano tenero, fiocchi d'orzo, farina di amaranto, farina di quinoa, farina di frumento maltato, alfa amilasi.

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Ideata per la produzione di pizza a livello professionale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal semilavorato Pizza Core ai Cereali si ottiene una pizza croccante dal sapore deciso e dall'alta digeribilità che richiama la tipica pizza napoletana.
Il semilavorato si presenta d' aspetto pulverulento e dall'odore caratteristico.
Il prodotto è esente da odori o sapori anomali e da corpi estranei di qualsiasi natura e origine.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
Umidità	%	<15.0	metodo ufficiale

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
Carica batterica mesofila aerobia totale	u.f.c./g	<100000	UNI EN ISO 4833:2004
Muffe	u.f.c./g	<5000	ISO 21527-2:2008
Lieviti	u.f.c./g	<5000	ISO 21527-2:2008
E.Coli	u.f.c./g	<10	ISO 16649-22001
Salmonella	u.f.c./25g	assente	UNI EN ISO 6579:2008

Il prodotto risulta idoneo in tutti i suoi aspetti all'uso alimentare umano ed è conforme a tutte le normative vigenti in Italia in materia, anche per quanto non specificamente riportato.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a100g di farina

Valore energetico	352 Kcal – 1487 KJ
Grassi	1.3 g
di cui ac. grassi saturi	0.25g
Carboidrati	67.5g
di cui zuccheri	0.5 g
Proteine	13 g
Sale	0.09g

PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi azzurri da 25 Kg a bocca aperta triplo strato.

CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

La merce deve essere consumata entro la data impressa sul sacco. Il presente prodotto deve essere conservato in ambiente con temperatura massima di 17°C ed umidità relativa massima del 65%. Evitare l'esposizione diretta ai raggi del sole. Per prodotto consegnato in bancali: RIMUOVERE IL CELLOPHANE PROTETTIVO.

ALLERGENI

Prodotto che contiene glutine.
Può contenere tracce di: latte in polvere, soia, sesamo, senape e frutta a guscio.

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: 10 kg Pizza Core ai cereali, 5 l acqua, 300 g olio extra vergine d'oliva , 250 g sale , 30 g lievito fresco.
Procedimento: Impastare tutti gli ingredienti per 13/15 minuti:
Far riposare l'impasto 30 minuti circa a temperatura ambiente; spezzare e formare a palline dal peso di 180 g circa o della pezzatura desiderata.
Mettere le forme a lievitare a temperatura ambiente per 8 ore .
Stendere, farcire a piacimento ed infornare.

CARTELLINATURA DEL PRODOTTO FINITO PIZZA CORE AI CEREALI SEGUENDO LA RICETTA BASE CONSIGLIATA DALLA MOLINO COLOMBO

Pizza Core ai cereali

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, semola rimacinata di grano duro, olio extra vergine d'oliva, sale, farina di sia integrale tostata, farina di mais, semi di sesamo, farina integrale di segale, semola di soia integrale tostata, fiocchi d'avena, semi di miglio decorticato, semi di lino, farina di germe di grano tenero, lievito, fiocchi d'orzo, farina di amaranto, farina di quinoa, farina di frumento maltato, alfa amilasi.

Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso non siano stati stipulati capitolati controfirmati per accettazione da entrambe le parti, Molino Colombo srl si riserva il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso.