

<b>MOLINO A. COLOMBO</b>	<b>SCHEDA TECNICA SEMILAVORATO FIORE DI NAPOLI MULTICEREALI</b>
EMESSO 06/02/2023	MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 03 DEL 06/09/2019



Denominazione prodotto:  
***SEMILAVORATO FIORE DI NAPOLI  
MULTICEREALI***  
**CODICE ARTICOLO: 03008**

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

Semilavorato per produzione di pizza multicereali.

**Ingredienti:** farina di **grano** tenero tipo 00, farina integrale di **segale**, semi di girasole, semi di **sesamo**, farina integrale di **grano** tenero, semi di lino, farina di grano saraceno, semi di miglio, malto scuro d'**orzo**, pasta acida di **frumento** essiccata, farina di **cereali** maltati.

**DESTINAZIONE ED IMPIEGO**

Dal presente semilavorato si ottiene una pizza multicereali scura, ricca di semi e fibre, dal sapore caratteristico e deciso, con sviluppo ottimale e crosta rustica esternamente e soffice all'interno.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Il prodotto per pizza multicereali si presenta d'aspetto farinoso scuro e ricco di semi. Dal suo utilizzo si ottiene una pizza dal gusto forte e caratteristico.

Il prodotto è esente da odori o sapori anomali e da corpi estranei di qualsiasi natura ed 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.

<b>MOLINO A. COLOMBO</b>	<b>SCHEDA TECNICA SEMILAVORATO FIORE DI NAPOLI MULTICEREALI</b>
EMESSO 06/02/2023	MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 03 DEL 06/09/2019

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a 100g di semilavorato Fiore di Napoli multicereali

<b>Valore energetico</b>	1486kJ – 353kcal
<b>Grassi</b>	3.1 g
<i>di cui ac. grassi saturi</i>	0.4g
<b>Carboidrati</b>	67 g
<i>di cui zuccheri</i>	0.5 g
<b>Proteine</b>	14g
<b>Fibre</b>	4 g
<b>Sale</b>	0.14 g

### PACKAGING

Il prodotto è commercializzato in sacchi multistrato da 25kg.

### CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

Conservare in confezione integra in ambiente con temperatura massima di 17°C ed umidità relativa massima del 65%. Evitare l'esposizione diretta ai raggi del sole. La merce deve essere consumata entro la data indicata sulla confezione. Per prodotto consegnato in bancali: RIMUOVERE IL CELLOPHANE PROTETTIVO.

### ALLERGENI

Semilavorato che contiene glutine e semi di sesamo. Il prodotto può contenere: latte, uova, soia e senape.

### RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

**Ingredienti:** 1.000 g Fiore di Napoli “Multicereali”,

620 g acqua, 22 g sale, 2 g lievito fresco.

**Procedimento:**

Con impastatrice a spirale:

- 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela Fiore di Napoli “Multicereali”

580g di acqua, il lievito ed impastare 7 minuti;

- 2° velocità: aggiungere il sale e l'acqua restante a step e impastare per 5 minuti.

Temperatura finale impasto 23°C.

Far riposare l'impasto 30 minuti coperto con un telo;

spezzare e formare i panetti de peso di 260/280g

Riporre in frigo a 4 gradi per 24/48 ore.

Estrarre 3 ore prima dell'utilizzo, stendere,

condire e cuocere in forno a 400/420 gradi per 90/120 secondi.

### CARTELLINATURA DEL PRODOTTO FINITO FIORE DI NAPOLI MULTICEREALI SEGUENDO LA RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 00, farina integrale di **segale**, semi di girasole, semi di **sesamo**, farina integrale di **grano** tenero, semi di lino, farina di grano saraceno, semi di miglio, olio extravergine di oliva, sale, lievito, malto scuro d'**orzo**, pasta acida di **frumento** essiccata, farina di **cereali** maltati.

**Può contenere tracce di: latte, uova, soia e senape.**



*Maestri di Farine*

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.