



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Denominazione prodotto: **FARINA INTERA MISCELA PER PIZZA**

DESCRIZIONE PRODOTTO

Farina ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di una miscela di grani teneri accuratamente selezionati con aggiunta di crusca sottoposta a esclusivo processo di raffinazione brevettato, miscelata con semola di grano duro Sen.Cappelli e farina di farro e avena integrali. La sua particolare formulazione, arricchita di farina di lino dorato e germe di grano ricchi in omega 3 e implementata dagli estratti d'oliva e di bucce d'uva risulta particolarmente ricca in selenio e polifenoli, antiossidanti naturali in grado di contrastare l'azione dei radicali liberi, responsabili dell'invecchiamento cellulare.

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo 0 Farina Intera®, farina integrale di **avena(10%)**, Farina di **grano** duro varietà Senatore Cappelli (10%), Farina integrale di **farro (10%)**, farina di lino dorato ricca in omega 3 (1,5%), farina di germe di **grano**, estratto di uva e di olive (0,5%), farina di **frumento** maltato.

Contiene glutine. Può contenere tracce di soia, sesamo, uova, latte e frutta a guscio.

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Miscela molto equilibrata, specifica per la produzione di prodotti da forno con metodo diretto. Particolarmente adatta alla preparazione di pizze, focacce e sfoglia salata.

RICETTA PER PIZZA AL PIATTO

Pesare le materie prime nei seguenti quantitativi:

- 10 kg Miscela PizzaGiovane®
- 5,6 l acqua
- 300-350g olio di semi
- 250g sale
- 30g lievito compresso (fresco) o circa 10g lievito secco.

impastare per 8' con impastatrice a spirale (veloce) o 20' con impastatrice a forcella (lenta); far riposare l'impasto per 30' a temperatura ambiente. Formare le palline da 180-200g o della pezzatura desiderata; far lievitare le pastelle negli appositi cassetti per 4-6h a temperatura ambiente e poi riporle 24-36h in frigorifero. Tirare fuori le pastelle dal frigorifero almeno un'ora prima dell'utilizzo). Stendere le pastelle, condirle a piacere e cuocere 10-15 secondi in più e a 10-15°C in meno rispetto alla pizza tradizionale.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

<i>FARINA INTERA PIZZA</i>	<i>Valori medi per 100g di prodotto</i>		<i>*VNR</i>	
<i>VAL ENERGETICO</i>	<i>350</i>	<i>kcal</i>	<i>1499</i>	<i>kJoule</i>
<i>GRASSI</i>	<i>3,0</i>	<i>g</i>		
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	<i>0,9</i>	<i>g</i>		
<i>CARBOIDRATI</i>	<i>64,7</i>	<i>g</i>		
<i>di cui zuccheri</i>	<i>0,6</i>	<i>g</i>		
<i>FIBRE**</i>	<i>5,3</i>	<i>g</i>		
<i>PROTEINE</i>	<i>13,5</i>	<i>g</i>		
<i>SALE</i>	<i>0,01</i>	<i>g</i>		
<i>SELENIO</i>	<i>67</i>	<i>µg</i>		<i>121%</i>
<i>TIAMINA (VIT B1)</i>	<i>0,17</i>	<i>mg</i>		<i>16%</i>
<i>MAGNESIO</i>	<i>63,60</i>	<i>mg</i>		<i>17%</i>
<i>*VNR= VALORI NUTRITIVI DI RIFERIMENTO</i>				
<i>**Arabinosilani</i>	<i>3,3</i>	<i>g</i>		



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CLAIM AUTORIZZATO

L'assunzione di arabinoxilano nell'ambito di un pasto contribuisce alla riduzione dell'aumento di glucosio ematico post-prandiale. Ricca in Selenio.

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	<1000	ISO 21527-2:2008
Lieviti	u.f.c./g	<1000	ISO 21527-2:2008
Enterobacteriaceae totali	u.f.c./g	<1000	ISO 21528-2:2004
E.Coli	u.f.c./g	<10	ISO 16649-2:2001
Salmonella	u.f.c./25g	assente	UNI EN ISO 6579:2008
-Metalli pesanti			
Cadmio (Cd)	ppb	<100	AOAC 973.34 1974
Piombo (Pb)	ppb	< 200	AOAC 972.25 1976
-Micotossine			
Aflatossine totali	ppb	< 4	AOAC 975.36 1988 A-E AOAC 994.08 1997 F-G
Aflatossina B1	ppb	< 2	AOAC 975.36 1988 A-E AOAC 994.08 1997 F-G
Ocratossina A	ppb	< 3	AOAC 991.44 1996
Don	ppb	< 750	MP/C/06 2006 rev 0
Zearalenone	ppb	< 75	AOAC 985.18 1988
- Residui fitosanitari			
Filth test	ppb n° frammeti/50g prodotto	entro limiti di legge <25	UNI EN 12393-1-2-3:2009 DM 12/01/1999 GU n° 64 18/03/1999 All I

PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi idonei all'uso alimentare da 25 (a valvola interna in carta e politene colorato, sacco con 1 fg.bianco g 70 + 1 fg.avana g 80) oppure in cisterne atte al trasporto di sfarinati di cereali per l'alimentazione umana.

CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

Il presente prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore ai 17°C, in ambiente asciutto (umidità relativa <65%) ed al riparo da fonti di calore e dalla luce, integro nella sua confezione.

Per prodotto consegnato in bancali: RIMUOVERE IL CELLOPHANE PROTETTIVO.

La merce deve essere consumata entro 12 mesi dalla data di produzione indicata sulla confezione.

ALLERGENI

Contiene glutine. Può contenere tracce di soia, sesamo, uova, latte e frutta a guscio.