



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

PizzaBase

SEMILAVORATO PER PIZZA AL TAGLIO

PIZZABASE è una farina calibrata per la produzione di pizze rustiche (al trancio o al taglio), dal gusto delicato e fragrante, caratterizzate da sofficià e leggerezza. Ideale per chi vuole ottenere un prodotto sempre costante e facile da lavorare.

DOSI D'IMPIEGO:	PIZZABASE	g	1000
	Lievito di birra	g	40
	Olio extra-vergine di oliva	g	70
	Acqua	g	550-600

ATTENZIONE: Non aggiungere sale nell'impasto, eventualmente aggiungerlo nella farcitura.

PREPARAZIONE: Impastare tutti gli ingredienti con spirale per circa 8-10 minuti. Dare un primo riposo di 20 minuti. Spezzare. Lasciare a riposare le pezzature per 10-15 minuti. Spianare e stendere sulla teglia. Mettere a lievitare per 60-90 minuti a 30-32°C con umidità. Farcire a piacere e cuocere a 240-250° C per 20 minuti circa.

RIFERIMENTI PRODOTTO

Codice prodotto	1189
Revisione scheda	03.1
Codice etichetta	E1189D

CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0", latte scremato in polvere, sale iodato, germe di grano , emulsionante (lecitina di girasole), destrosio, farina di cereali maltati , enzimi (alfa amilasi, xylanasi), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico).
Termine di conservazione	Da consumarsi preferibilmente entro 9 mesi dalla data di produzione.
Confezione	Sacchi di carta politenata o con politere da 15 Kg.
Bancale	600 Kg
Condizioni di conservazione	Magazzino prodotto finito (luogo fresco ed asciutto).
Avvertenze	Richiudere il sacco dopo l'uso.
Norme legislative	Conforme alle specifiche comunitarie e italiane.
Paese di origine	Italia

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Sfarinato.
Odore	Odore caratteristico prevalente di farina.
Colore	Paglierino
GMO	Non contiene ingredienti modificati geneticamente (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003).



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

VALORI NUTRIZIONALI MEDI g (per g 100 di prodotto)	
Energia	1401 Kj (349 Kcal)
Grassi	1,5
- di cui acidi grassi saturi	0,1
Carboidrati	66,1
- di cui zuccheri	1,3
Fibre	2,7
Proteine	13,2
Sale	1,97

ANALISI MICROBIOLOGICA E TOSSICOLOGICA	
Carica batterica totale	< 500.000 UFC/g
Lieviti/muffe	< 5.000 UFC/g
Coliformi	< 100 MPN/g
Salmonella	Assente in 25 g
Micotossine	Entro i limiti di legge.

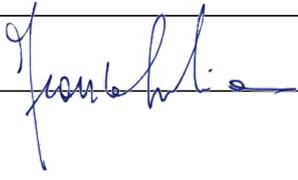
ELENCO ALLERGENI di cui all'allegato III bis della direttiva 2003/89/CE (modif. da dir. 2006/142/CE): ingredienti di cui all'art. 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11	PRESENTI COME INGREDIENTE barrati con "X" se presenti	RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA barrati con "X" se possibile
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	X	—
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	—	—
Uova e prodotti a base di uova.	—	X
Pesce e prodotti a base di pesce.	—	—
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	—	—
Soia e prodotti a base di soia.	—	X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).	X	—
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	—	X
Sedano e prodotti a base di sedano.	—	—
Senape e prodotti a base di senape.	—	—
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	—	X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .	—	—
Lupino e prodotti a base di lupino.	—	—
Molluschi e prodotti a base di mollusco.	—	—



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

Le informazioni riportate nel presente documento sono valide esclusivamente per il prodotto confezionato con il codice etichetta su indicato.

Data di emissione: 26/07/2018	Firma di verifica: 
-------------------------------	---