

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA				
		MODULO		
		M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -		
		Rev.10 del 20/11/2014	Codice: 009s	

PREPARATO PER PIZZA SENZA GLUTINE (Linea "IL PANE DI ANNA")

Descrizione prodotto

Semilavorato realizzato con materie prime naturalmente prive di glutine; indicato nelle diete in cui è necessaria l'assenza di glutine. Adatto per la produzione di pizza tonda al taglio e focacceria adatta ai consumatori celiaci, intolleranti al glutine.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

Descrizione	Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Caratteristiche chimiche				
Umidità		%	15.0	max
PH			10	max
Caratteristiche organolettiche				
Aspetto	Polvere bianca			
Odore	Neutro			
Sapore	Neutro			

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100 g) / NUTRITION FACTS (per 100 g)

ENERGIA / ENERGY	351 Kcal o 1491 KJ
GRASSI / FATS	0,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	0,2 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	84 g
di cui zuccheri / of which sugars	3,9 g
FIBRE / FIBRE	3,0 g
PROTEINE / PROTEIN	1,1 g
SALE / SALT	2,1 g

Ingredienti

Amido di mais, farina di riso, fecola di patate, destrosio, sale, addensanti (fibra di semi di psyllium, farina di semi di guar, E464), agenti lievitanti (E575), emulsionante: E471

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA		
	MODULO	
	M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -	
	Rev.10 del 20/11/2014	Codice: 009s

Ricetta:

Mix Gluten free	g 1000
Acqua	g 750 - 800
Olio extravergine d'oliva	g 50
Lievito fresco compresso (lievito di birra)	g da 10 a 25

TOTALE g 1900 circa (oltre 10 pizze)

Modalità di impiego:

- **sciogliere** il lievito di birra direttamente nell'acqua aiutandosi con un frustino;
- **aggiungere** nello stesso contenitore l'olio extravergine d'oliva;
- **aggiungere** quindi il preparato così ottenuto direttamente nel contenitore dove si ha precedentemente versato il Mix Gluten free;
- **impastare** tutto fino alla completa amalgama degli ingredienti aiutandosi eventualmente con un mestolo o una spatola di plastica;
- **dividere** l'impasto in pezzi da 185 g e quindi, a distanza di qualche minuto, "lisciare" e dare una forma arrotondata alle porzioni;
- **far riposare** le porzioni per circa 30 minuti ad una temperatura di 24° C circa;
- per essere pronte all'uso, le palline devono essere **rimanipolate** in quanto alla loro superficie, che durante la lievitazione è diventata ruvida, deve essere donato l'aspetto vellutato e liscio.
- **stendere** quindi le palline sugli appositi tegolini precedentemente unti con un po' di olio di oliva;
- **aggiungere** la polpa di pomodoro;
- **infornare** ad una t° di 310° C circa per un tempo di circa 3 minuti (precottura);
- **aggiungere** la mozzarella ed il resto della farcitura;
- **terminare** la cottura;

N.B: per la preparazione di basi precotte, fermarsi alla "precottura".

REGOLE D'ORO DA MEMORIZZARE

Il celiaco ha una grave intolleranza alimentare; necessita quindi di una dieta rigorosamente priva di glutine. Anche una minima quantità (20 mg/Kg = 20 ppm) di glutine, può provocare grosse intossicazioni e, in alcuni casi, anche la morte per shock alimentare.

- 1) Fare molta attenzione all'ambiente dove si lavorano i prodotti dietetici; le farine senza glutine non devono venire a contatto con farine normali o alimenti comuni.**
- 2) Attenzione a non spolverare o mescolare i prodotti senza glutine con farine normali anche in minima quantità.**

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA				
		MODULO		
		M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -		
		Rev.10 del 20/11/2014		Codice: 009s

- 3) **Tutte le superfici (tavoli, ecc...) e i recipienti che si utilizzano, devono essere pulitissimi. Controllare anche attrezzi ed elettrodomestici.**
 - 4) **Assicurarsi che i componenti per farcire la pizza non contengano glutine (leggere bene i componenti degli ingredienti, consultare il prontuario e nel dubbio, non rischiare).**
 - 5) **Attenzione ai grembiuli, ai vestiti che non siano sporchi e contaminati da altre farine.**
 - 6) **Separare fisicamente tutti gli alimenti con e senza glutine, in particolare le farine della lavorazione senza glutine da quella comune.**
 - 7) **Non aggiungere alla farina Gluten free, farine o amidi di dubbia provenienza.**
 - 8) **Le pizze vanno cotte in teglie di alluminio o altro materiale direttamente in forno, per evitare contatti con la platea inquinata da altre farine.**
- Il celiaco stesso se si vede servire la pizza nella stessa teglia di cottura sarà soddisfatto e sicuro.**

E' comunque indispensabile seguire uno specifico corso di formazione professionale "Gluten free" allo scopo di non mettere a repentaglio la salute del cliente e la propria credibilità.

Conservazione

Preparato per pizza senza glutine deve essere conservato: in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale chiusa e la data di utilizzo riportata sulla confezione. Termine minimo di conservazione: 12 mesi.

Confezione

Il prodotto è commercializzato in sacchetti idonei al contatto con gli alimenti.

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

Contaminante	Limite	Tolleranza	Unità di Misura	Quantità di riferimento
Microbiologico				
Carica batterica mesofila aerobia	100000	max	u.f.c.	in 1 g
Stafilococchi coagulasi positivi	25	max	u.f.c.	in 1 g
Muffe	1000	max	u.f.c.	in 1 g
Lieviti	1000	max	u.f.c.	in 1 g
Enterobatteri totali	1000	max	u.f.c.	in 1 g
E.Coli	10	max	u.f.c./MPN	in 1 g
Salmonella	assente		u.f.c.	in 25 g
Chimico				
- Metalli pesanti				
Cd	100	max	ppb	
Pb	200	max	ppb	
- Micotossine				
Aflatossine totali	4	max	ppb	
Aflatossina B1	2	max	ppb	

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA

	MODULO	
	M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -	
	Rev.10 del 20/11/2014	Codice: 009s

Deossinivalenolo (DON)	750	max	ppb	
Zearalenone	75	max	ppb	
Ocratossina A	3	max	ppb	
- Residui di fitofarmaci	Entro i limiti di legge			
Particellare				
Corpi estranei e non metallici	assenti			
Biologici				
Insetti e acari (vivi e/o morti)	assenti			
Frammenti di insetti	25	max	n°	in 50g
Roditori, volatili e altri animali	assenti			
Peli di roditori	assenti		n°	in 50g

INFORMAZIONI SUL CONTENUTO DI ALLERGENI

Istruzioni: **assenza** = non contiene come ingrediente, **presenza** = contiene come ingrediente, **pcc** = possibile contaminazione crociata

Tipologie d'ingredienti	Presenza/ Assenza o Pcc	Tipologie d'ingredienti	Presenza/ Assenza o Pcc
Latte e derivati	assenza	Grano saraceno	assenza
Proteine del latte	assenza	Mais	presenza
Lattosio	assenza	Cacao	assenza
Ova e derivati	assenza	Glutammato	assenza
Proteine di soia	assenza	Acido benzoico (E210 t/m E219)	assenza
Lecitina di soia	assenza	Coloranti azotati	assenza
Farina di soia	assenza	Tartrazina (E102)	assenza
Glutine	≤ 20 ppm	Carne bovina	assenza
Amido di frumento	assenza	Carne suina	assenza
Cereali contenenti glutine e derivati	assenza	Pollame	assenza
Pesce e derivati	assenza	Lievito di birra	assenza
Crostacei e derivati	assenza	Agenti lievitanti (es. bicarbonato di sodio)	presenza
Frutti di mare e molluschi	assenza	Pomodoro e derivati	assenza
Frutta in guscio	assenza	Olio di soia raffinato	assenza
Olio da frutta in guscio	assenza	Sciroppo di glucosio da frumento, orzo e derivati	assenza
Arachidi e derivati	assenza	Sciroppo di glucosio da mais e derivati	assenza
Olio di arachide	assenza	Sciroppo di glucosio da patata e derivati	assenza
Semi di sesamo e derivati	assenza	Maltodestrine a base frumento	assenza
Olio di sesamo	assenza	Maltodestrine a base mais	assenza
Sedano (semi, sedano rapa, gambo e foglie)	assenza	Maltodestrine a base patata	assenza
Senape e derivati	assenza	Gelatina e colla di pesce	assenza
Lupino e prodotti a base lupino	assenza	Tocoferoli a base soia o oli vegetali da fitosteroli ed esteri a base soia	assenza
SO2 e solfiti > 10 ppm	assenza	Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale base soia	assenza
Noce di cocco	assenza	Lattitolo	assenza
Olio di cocco	assenza	Cereali, siero di latte, frutta a guscio per la fabbricazione di distillati o alcool per liquori	assenza
Albumina (prodotta da uovo) utilizzata come chiarificante del vino e del sidro	assenza	Lisozima (prodotto da uova) utilizzato come additivo del vino	assenza
Oleoresina di sedano	assenza	Olio di foglie e di semi di sedano	assenza

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA

		MODULO	
		M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -	
		Rev.10 del 20/11/2014	Codice: 009s

Olio di semi di senape	assenza	Olio di senape	assenza
Oleoresina di semi di senape	assenza	Prodotti a base di latte (caseina) utilizzati come chiarificanti nel vino e nel sidro	assenza

Data: 04/07/2016**Per approvazione R&D**