

INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Denominazione legale o di vendita: Speciale miscela di ingredienti predosati, comprensiva di lievito e sale adatta alla produzione di pizza e focacce

Descrizione prodotto:

Richiede l'aggiunta della sola acqua e di una lievitazione diretta.

I grani scelti e l'insieme degli ingredienti opportunamente dosati favoriscono la forza e l'elasticità dell'impasto per un risultato soffice al cuore e croccante all'esterno.

Prodotto in: ITALIA
Codice EAN: 8 021274 003025
Formato: 2 Kg
Codice tariffa doganale: 1901 2000

LISTA INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **GRANO** tenero tipo 0, sale, destrosio, lievito disattivato, farina di **GRANO** tenero maltato, Enzimi alimentari (emicellulasi, alfa amilasi), agente di trattamento della farina: E300 (acido L-ascorbico)

Può contenere tracce di: Uova e prodotti a base di uova, Pesce e prodotti a base di pesce, Soia e prodotti a base di soia (Soia) , Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini e prodotti a base di lupini, Senape e prodotti a base di senape



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PANFOCACCIA - Miscela per pizza e focaccia

M.01.P7.2
Codice: SEMILAVORATO PANFOCACCIA 2 KG ALTA
CUCINA
Rev. 1 del 11/12/2017
pag. 2 di 5

MODALITA' D'IMPIEGO

Ricetta d'impiego:

Panfocaccia	g 1000
Acqua	g 570
Lievito di Birra	g 30
Olio	g 30

Modalità operative:

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere una massa elastica ed omogenea.
Spezzare nel peso desiderato e formare a pagnotta. Fare lievitare direttamente nelle teglie da cottura (leggermente unte) in ambiente tiepido e umido per 45 minuti.
Stendere in maniera omogenea. Condire con eventuale polpa di pomodoro o con un'emulsione di acqua e olio. Fare lievitare per ancora 45 minuti.
Cuocere a circa 250°C e aggiungere eventuale mozzarella a metà cottura

Un utilizzo in più

Oltre che per focaccia e pizza, è indicata per la preparazione di pani morbidi e può essere utilizzata da sola in purezza o mescolata alle altre farine Agugiaro&Figna Grano Franto, PanMuesli, Semina per varianti di tutto gusto e aspetto.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	%	15,5	Max

TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1414	Chilojoule
Energia Kcalorie	333	Chilocalorie
Grassi totali	1	Grammi
Acidi grassi saturi	0.1	Grammi
Carboidrati	67	Grammi
di cui zuccheri	2.6	Grammi
Fibre	2.5	Grammi
Proteine	13	Grammi
Sale	1.5	Grammi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservazione:

Il prodotto deve essere conservato: in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale e la data di utilizzo riportata sulla confezione.

Termine minimo di conservazione:

8 mesi

Condizioni particolari di stoccaggio:

Per il prodotto consegnato in bancali: si raccomanda di rimuovere il cellophane di rivestimento protettivo prima di immagazzinare il bancale, per evitare la formazione di muffe.

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA
Strada dei Notari, 25/27, 43044, Collecchio (PR)

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell' Azienda.

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

Confezione: Imballi idonei al contatto con gli alimenti

CONDIZIONI DI TRASPORTO

Trasporto: Il trasporto è da effettuarsi tramite mezzo pulito, non refrigerato, integro, inodore, senza ruggine, muffa e umidità, idoneo al trasporto di sfarinati per l'alimentazione umana.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Carica batterica mesofila aerobia totale	u.f.c.	200000	max	in 1 g
Muffe	u.f.c.	5000	max	in 1 g
Lieviti	u.f.c.	5000	max	in 1 g
Enterobatteri totali	u.f.c.	5000	max	in 1 g
E.Coli	u.f.c.	10	max	in 1 g
Salmonella	u.f.c.	Assente		in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi	u.f.c.	25	max	in 1 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Cd	ppb	200	max	Limite di legge
Pb	ppb	200	max	Limite di legge
Aflatossine totali	ppb	4	max	Limite di legge
Aflatossina B1	ppb	2	max	Limite di legge
Deossinivalenolo (DON)	ppb	750	max	Limite di legge
Zearalenone	ppb	75	max	Limite di legge
Ocratossina A	ppb	3	max	Limite di legge
Residui di fitofarmaci				Limite di legge

CARATTERISTICHE PARTICELLARI

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Corpi estranei metallici e non metallici		Assenti		

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Insetti e acari (vivi e/o morti)		Assenti		
Frammenti di insetti	n°	25	max	in 50g
Roditori, volatili e altri animali		Assenti		
Peli di roditori	n°	Assenti		in 50g

ALLERGENI

Allergene	Stato	Origine
Cereali contenenti glutine	Presente / Presente come contaminante	Grano
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	
Uova e prodotti a base di uova	Presente come contaminante	
Pesce e prodotti a base di pesce	Presente come contaminante	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	
Soia e prodotti a base di soia	Presente come contaminante	Soia
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Presente come contaminante	
Frutta a guscio	Assente	
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Presente come contaminante	
Anidride solforosa e solfiti	Presente come contaminante	
Lupini e prodotti a base di lupini	Presente come contaminante	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	
Senape e prodotti a base di senape	Presente come contaminante	

Rif. Legge: REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP: In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.
Tracciabilità: In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i.
OGM: In ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto:

- Non è OGM
- Non deriva da OGM
- Non contiene materiale derivato da OGM

Radiazioni ionizzanti: Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti
Imballaggi: Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio delle merci di nostra produzione e commercializzazione rispettano i requisiti della normativa Europea vigente (Reg (CE) 2023/2006 e Reg. (CE) 1935/2004) e sono quindi adatti ad entrare in contatto con merce alimentare
Dichiarazione vegan: Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale ed è adatto per l'alimentazione vegana
Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati: il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati
Additivi ed enzimi alimentari: In ottemperanza al Reg. (CE) n° 1332/2008 e n° 1333/2008
 Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative Italiane ed Europee vigenti in materia



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PANFOCACCIA - Miscela per
pizza e focaccia

M.01.P7.2
Codice: SEMILAVORATO PANFOCACCIA 2 KG ALTA
CUCINA
Rev. 1 del 11/12/2017
pag. 5 di 5

Firma di approvazione:

Stefano Mattioli - RGQ

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA
Strada dei Notari, 25/27 , 43044 , Collecchio (PR)

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell' Azienda.