



Denominazione prodotto: *PIZZA CORE*
CODICE ARTICOLO: 03053 (25 Kg)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato per pizza ottenuto da idonea miscelazione degli ingredienti di formula.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, semola rimacinata di grano duro, farina di germe di grano tenero, farina di frumento maltato, alfa amilasi.

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Ideata per la produzione di pizza a livello professionale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal semilavorato Pizza Core si ottiene una pizza croccante dal sapore deciso e dall'alta digeribilità che richiama la tipica pizza napoletana.

Il semilavorato si presenta d'aspetto pulverulento e dall'odore caratteristico.

Il prodotto è esente da odori o sapori anomali e da corpi estranei di qualsiasi natura e 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	<2500	ISO 21527-2:2008
Lieviti	u.f.c./g	<2500	ISO 21527-2:2008
E.Coli	u.f.c./g	<10	ISO 16649-2:2001
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.

PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi da 25Kg a bocca aperta : 1 fg. bianco 70g + 1 fg.avana 80 g + 1 tubolare.

CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

La merce deve essere consumata entro 8 mesi dalla data di produzione indicata sulla confezione, in ambiente con temperatura massima di 17°C ed umidità relativa massima del 65%. Evitare l'esposizione diretta ai raggi del sole. Per prodotto consegnato in bancali: RIMUOVERE IL CELLOPHANE PROTETTIVO.

ALLERGENI

Prodotto che contiene glutine.

Può contenere tracce di: latte in polvere, lupino, soia, sesamo, uova e frutta a guscio.

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: 10 kg Pizza Core, 5 l acqua, 300 g olio extra vergine d'oliva , 250 g sale , 30 g lievito fresco.

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti per 13/15 minuti:

Far riposare l'impasto 30 minuti circa a temperatura ambiente; spezzare e formare a palline dal peso di 180 g circa o della pezzatura desiderata.

Mettere le forme a lievitare a temperatura ambiente per 8 ore .

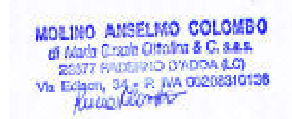
Stendere, farcire a piacimento ed infornare.

CARTELLINATURA DEL PRODOTTO FINITO PIZZA CORE SEGUENDO LA RICETTA BASE CONSIGLIATA DALLA MOLINO COLOMBO

Pizza Core

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, acqua, semola rimacinata di grano duro,olio extra vergine d'oliva, sale, farina di germe di grano tenero, lievito, farina di frumento maltato, alfa amilasi.

PER APPROVAZIONE R.A.Q.



MOLINO A. COLOMBO s.a.s.- via Edison,34 CAP 23877 – Paderno d'Adda -LC
Tel.039/9515129 –fax 039/9515114 - info@molinocolombo.it - www.molinocolombo.it



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ
UNI EN ISO 9001:2008
Certificato N. 1295



ORGANISMO DI CONTROLLO
CCPE BOLOGNA
Codice Azienda: IT BIO 009 3888