



Denominazione prodotto: ***PIZZA CORE ALLA SOIA***
CODICE ARTICOLO: 03054 (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, semola di soya, farina di germe di grano tenero, farina di frumento maltato, alfa amilasi.

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Ideata per la produzione di pizza alla soia a livello professionale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal semilavorato Pizza Core alla Soia si ottiene una pizza croccante dal sapore ancora più deciso e caratteristico e dall'alta digeribilità.

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 e soia.

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

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: 10 kg Pizza Core alla Soia, 5,50 l acqua, 250 g sale, 300 g olio extra vergine d'oliva, 30 g lievito fresco.

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti per 15/18 minuti, far riposare l'impasto per 20/30 minuti, formare le palline del peso desiderato, far riposare le palline per 1-2 ore a temperatura ambiente.

Far lievitare 12/24 ore in frigorifero a +4°C (anche fino a 48 ore), togliere del frigo 2 ore prima dell'utilizzo.

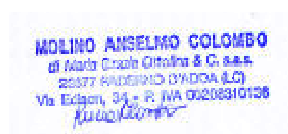
Stendere, farcire a piacimento e infornare.

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

Pizza alla soia

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, semola rimacinata di grano duro, semola di soya (10%), acqua, 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

