



Denominazione prodotto: *PIZZA CORE AI CEREALI*
CODICE ARTICOLO: 03055 (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 soya integrale, semolino di mais, semi di sesamo, farina integrale di segale, semola di soya integrale, fiocchi d'avena, semi di miglio, semi di lino, farina di germe di grano tenero, fiocchi d'orzo, farina di frumento maltato, alfa amilasi.

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Ideata per la produzione di pizza ai cereali a livello professionale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal semilavorato Pizza Core ai cereali si ottiene una pizza croccante dal sapore particolarmente rustico e dalla consistenza caratteristica.

Il semilavorato si presenta d'aspetto pulverulento ricco di semi 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, uova e frutta a guscio.

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: 10 kg Piza Core ai cereali, 2.65 l acqua, 150g olio extravergine d'oliva, 125 g sale, 15 g lievito fresco

Procedimento:

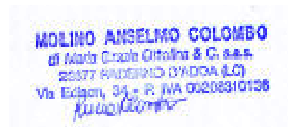
Impastare tutti gli ingredienti per 18/20 minuti, far riposare per 20/30 minuti, formare le palline del peso desiderato, far lievitare per 18/24 ore in frigorifero a +4°C. togliere del frigo 2 ore prima dell'utilizzo. Stendere, farcire a piacimento e infornare.

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

Pizza ai cereali

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, acqua, olio extra vergine d'oliva, sale, semola rimacinata di grano duro, farina di soya integrale, semolino di mais, semi di sesamo, farina integrale di segale, semola di soya integrale, fiocchi d'avena, semi di miglio, lievito, semi di lino, farina di germe di grano tenero, fiocchi d'orzo, 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