

<b>MOLINO A. COLOMBO</b>	<b>SCHEDA TECNICA ORIGINE</b>
ED.01 REV. 01 DEL 07/06/2018	MOD 08 PG 7.2



Denominazione prodotto: ***ORIGINE***  
**CODICE ARTICOLO: 03073 (25 Kg)**

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

Semilavorato uso professionale per pinsa in pala alla romana.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 0, farina di farro, farina di grano duro Khorasan, farina di riso, germe di grano tenero, pasta acida di frumento essiccata, cruschetto tostato di grano tenero, farina di frumento maltato, agente per il trattamento delle farine: ac. ascorbico (E300), complesso enzimatico.

**DESTINAZIONE ED IMPIEGO**

Ideata per la produzione di pinsa in pala alla romana a livello professionale.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Dal semilavorato Origine si ottiene una pizza croccante fuori e molto soffice all'interno dal sapore deciso 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.

<b>MOLINO A. COLOMBO</b>	<b>SCHEMA TECNICA ORIGINE</b>
ED.01 REV. 01 DEL 07/06/2018	MOD 08 PG 7.2

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a 100 g di semilavorato

<b>Valore energetico</b>	351 Kcal – 1474 KJ
<b>Proteine</b>	13.7 g
<b>Carboidrati</b>	66g
di cui zuccheri	1 g
<b>Grassi</b>	1.43 g
di cui ac. grassi saturi	0.30 g
<b>Sale</b>	0 g

## PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi azzurri da 25 Kg a bocca aperta triplo strato.

## CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

La merce deve essere consumata entro la data impressa sul sacco. Il presente prodotto deve essere conservato 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 , soia, sesamo, uova e frutta a guscio.

### RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

**Ingredienti:** 10 kg Origine, 8 l acqua, 200 g olio extra vergine d'oliva , 200 g sale , 30 g lievito fresco.

**Procedimento:**

Impastare 10kg di prodotto Origine con 6 l di acqua per 5/6 minuti in I vel e per circa 15 min in II vel aggiungendo gli altri 2 l di acqua.

Mettere la pasta nel mastello e dare le pieghe, lasciare riposare 1h a temperatura ambiente, dare ancora le pieghe e mettere in frigo coperta per 12 ore.

Togliere l'impasto dal frigo. Se si desidera una pizza grande pesare 900g di pasta se piccola pesare 300g, arrotolare a palla e mettere a lievitare per circa 3 h.

Stendere, farcire a piacimento ed infornare a 300° per 12/13 minuti, per la precottura cuocere per 6/7 minuti.

## CARTELLINATURA DEL PRODOTTO FINITO ORIGINE SEGUENDO LA RICETTA BASE CONSIGLIATA DALLA MOLINO COLOMBO

### PIZZA IN PALA ALLA ROMANA ORIGINE

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo "0", farina di **farro**, farina di **grano** Khorasan, farina di riso, olio extra vergine di oliva, sale, germe di **grano** tenero, lievito, pasta acida di **frumento** essiccata, cruschetto tostato di **grano** tenero, farina di **frumento** maltato.

**Può contenere tracce di: latte, lupino, soia, sesamo, uova e frutta a guscio**



*Maestri di Farine*

Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso non siano stati stipulati capitoli controfirmati per accettazione da entrambe le parti, Molino Colombo srl si riserva il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso.