



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 polveroso e dal profumo 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.

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a 100g di farina

<b>Valore energetico</b>	350 Kcal – 1468 KJ
<b>Proteine</b>	15.7 g
<b>Carboidrati</b>	63
di cui zuccheri	1.4 g
<b>Grassi</b>	3.1 g
di cui ac. grassi saturi	0.38g
<b>Sale</b>	0.002g

## 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](mailto:info@molinocolombo.it) - [www.molinocolombo.it](http://www.molinocolombo.it)



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

