

| | |
|------------------------------|----------------------------------|
| MOLINO A. COLOMBO | SCHEDA TECNICA PIZZA CORE |
| ED.01 REV. 01 DEL 07/06/2018 | MOD 08 PG 7.2 |

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.

| | |
|------------------------------|----------------------------------|
| MOLINO A. COLOMBO | SCHEDA TECNICA PIZZA CORE |
| ED.01 REV. 01 DEL 07/06/2018 | MOD 08 PG 7.2 |

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a100g di farina

| | |
|--------------------------|--------------------|
| Valore energetico | 342 Kcal – 1437 KJ |
| Proteine | 13.1 g |
| Carboidrati | 68.5g |
| di cui zuccheri | 0.49 g |
| Grassi | 1 g |
| di cui ac. grassi saturi | 0.20g |
| Sale | 0.09g |

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 in polvere,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.



Maestri di Farine

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